

Zlatá kniha hospodyňky „Vitello"

3. díl

Kuchařské předpisy

„Marga"
pokrmové tuky a margarin, spol. s r. o.
Střekov.

První dva díly »ZLATÉ KNIHY VITELLA« byly všude velmi vítány. Byla tedy naše snaha, abychom hospodyňce posloužili, plně uznána.

První díl jednal o domácnosti, druhý o pěstění květin a zahradě a tento třetí jest věnován vlastnímu království ženy: kuchyni.

Vždyť dobrá a levná kuchyně je toužebným přáním každé hospodyňky!

Je to pochopitelné! Na dobrém jídle často závisí dobrá nálada celé rodiny. Ale hospodyňka mívá ještě mnoho jiných vydání, na něž si musí ušetřiti z peněz pro domácnost, aniž tím smí utrpěti hodnota a dostatek jídel.

V tom jí chceme pomoci!

Proto obsahuje tento díl výběr zvláště dobrých, levných a vyzkoušených receptů, podle nichž může každá hospodyňka připraviti levná a vydatná jídla.

Doufáme, že si i tento díl získá všude oblibu a zároveň podá důkaz, že

delikatesní margarin
VITELLO
a pokrmový tuk
CERES

umožňují hospodyňce vařiti dobře a přece úsporně.

Polévky.

Celerová polévka. Potřeby: ½ polévkového talíře na proužky nakrájeného celeru, právě tolik rozkrájených bramborů, 2 lžíce mouky, 2 lžíce Vitella, 4 lžíce do měkka dušené rýže, polévkové koření, sůl.
Příprava: Nakrájený celer a brambory odusíme na Vitellu, zaprášíme je moukou, nalijeme na ně 1½ litru vody a uvaříme je do měkka. Pak je protlačíme sítkem a postavíme s jemně sekanými celerovými lístky ještě jednou na oheň. Polévku osolíme, dáme do ní rýži a přidáme trochu polévkového koření.

Císařské noky do polévky. Potřeby: 1 šálek polévky nebo mléka, 4 žloutky, sůl a Ceres.
Příprava: Do kávového šálku čisté, mastné, studené polévky nebo mléka zakvedláme 4 žloutky, trochu soli a vlijeme tu masu do hrnečku vymazaného Ceresem; hrneček přikryjeme a postavíme na 20 minut nad páru. (Voda nesmí vařiti, nýbrž musí být jen vřelá.) Když masa ztuhne, vypícháme z ní lžičkou noky do polévky.

Česneková polévka. Potřeby: 10 dkg Vitella, 5 dkg mouky, chléb, česnek, sůl a odvar z kostí.
Příprava: Z mouky a 5 dkg Vitella uděláme jíšku, kterou zalijeme odvarem z kostí a dobře svaříme. Česnek řádně rozetřeme s trochou soli na prkénku, dáme jej do polévky a znovu ji povaříme. Mezitím nakrájíme chléb na kosty, které dáme se zbytkem Vitella osmažiti. Hotovou polévku přecedíme a podáváme k ní osmažený chléb.

Fazolová polévka. Potřeby: Kaše z fazolí nebo hrachu, Vitellová jíška, mléko, sůl, pepř, nudle.
Příprava: Možno dobře upotřebiti zbytků kaše z fazolí a hrachu. Řídkou Vitellovou jíšku ukvedláme s trochou mléka, přidáme sůl, kaši a trochu pepře, povaříme to s trochou vody a přidáme nudle.

Gulášová polévka. Potřeby: Cibule, Vitello, hovězí maso, paprika, sůl, kmín, mouka, hovězí polévka, brambory, majoránka.
Příprava: Drobně nakrájenou cibuli osmažíme do zlatožluta ve Vitellu. Potom nakrájíme naklepané hovězí maso na kostky, přidáme papriku, sůl a kmín a dusíme všechno s cibulkou, občas

přilévajíce vody. Šťávu slijeme, pokvedláme s moukou a trochu zasmažíme. Pak na ni nalijeme hovězí polévku, přidáme trošku majoránky, syrové brambory v polívce měkce uvaříme a dáme do ní maso.

Houbová polévka. Potřeby: 1 talíř hřibů, 2 lžíce Vitella, 1 lžíce sekané petrželky, 1 usekaná cibule, 1 lžíce mouky, sůl, pepř, žemle.

Příprava: Houby pečlivě očistíme a rozkrájíme na kousky. Rozpálíme Vitello, dáme do něho houby s petrželkou a cibulí a udusíme je do měkka. Potom je polijeme 1½ litrem vařící vody, vaříme polévku ½ hodiny, přidáme mouku v trošce studené vody zakvedlanou a zavaříme ji. Polévku osolíme, opepříme a podáváme s osmaženou žemlí.

Hrachová polévka. Potřeby: ¼ kg žlutého loupaného hrachu, 2 lžíce Vitella, 2 lžíce mouky, 1 mrkev, 1 cibule, 1 stroužek česneku, kousek celeru, na kostky krájený, osmažený chléb nebo žemle.

Příprava: Hrách dáme večer do studené vody, aby nabobtnal. Příští den naň nalijeme hodně vody a uvaříme jej se zeleninou do měkka. Vařený hrách protlačíme sítkem, uděláme z Vitella a mouky jíšku, zavaříme s ní polévku, osolíme a podáváme ji s osmaženým chlebem nebo s osmaženou žemlí. Vaříme-li v ní zároveň kus vepřové hlavy, nebo přidáme-li trochu polévkového koření, je velmi chutná.

Hřibová polévka. Potřeby: Hřiby, zelená petrželka, Vitello, 1 malá růže květáku, sůl, Vitellová jíška, 1 lžíce rýže.

Příprava: Pěkné hřiby omyjeme, očistíme a nakrájíme na tenké kousky. Pak dáme zapěniti ve Vitellu drobně usekanou zelenou petrželku a houby v tom dusíme. Květák očistíme, nakrájíme na kousky a měkce uvaříme v slané vodě. Potom uděláme mastnou, světlou Vitellovou jíšku, zalijeme ji květákovou vodou, hladce ji ukvedláme a přidáme houby a květák. Možno přidati také lžíci pěkné, vařené rýže.

Chlebová polévka s kmínem. Potřeby: ½ šálku jemně rozkrájené kořenové zeleniny, 2 lžíce Vitella, 1 polévkový talíř nakrájeného, na Vitellu smaženého chleba, 1 lžíce kmínu, 1 žloutek, trochu polévkového koření.

Příprava: Usmažíme kořenovou zeleninu na 1 lžíci Vitella do žluta a dáme s chlebem a kmínem do 1½ litru vařící vody. Když je chléb měkký, procedíme polévku sítkem, přidáme trochu polévkového koření a zakvedláme do ní žloutek.



Květáková polévka

(Předpis na str. 7)

Tato polévka obsahuje mnoho výživných látek a proto je obzvláště zdravá.

Jaterní rýže. Potřeby: Tytéž jako na játrové knedlíčky, mimo to 1 lžíce mouky.
Příprava: Masu připravujeme, jak uvedeno v následujícím předpisu, přimísíme však zároveň se strouhanou žemlí 1 lžíci mouky. Masu protlačíme vařečkou obráceným struhadlem do vařící polévky a jaterní rýži 5—6 minut povaříme.

Játrové knedlíčky. Potřeby: 12 dkg hovězích jater, 6 dkg Ceresu, 1 celé vejce, 1 žemle bez kůry, 6 dkg strouhané žemle, 1/2 cibulky, stroužek česneku, špetka majoránky, zelená petrželka, trochu pepře a soli.
Příprava: Jemně krájenou cibuli a petrželku dáme na Ceresu osmažiti; mezitím naškrabeme játra a namočíme žemli ve vodě. Pak osmaženou cibuli a petrželku s játry a se žemlí dobře promícháme, přidáme vejce, jakož i koření, dobře umícháme a na konec přimísíme strouhanou žemli. Pak necháme masu 1/2 hodiny státi, uděláme malé knedlíčky a vaříme je v polévce 8—10 minut.

Kmínová polévka. Potřeby: 6 dkg Vitella, 4 dkg pšeničné mouky, 1/2 kávové lžičky kmínu, polévkové kostky, 1 žloutek, 2 lžíce smetany, sůl, pažitka, žemle.
Příprava: 4 dkg Vitella umícháme s moukou na tmavou jíšku, přidáme kmín, zalijeme to polévkou z kostek a uvaříme. V polévkové míse dobře rozkvedláme žloutek se smetanou, 2 dkg Vitella. solí a pažitkou, nalijeme na to vařící procezenou polévku a podáváme ji s osmaženou, na kostky krájenou žemlí.

Krupičná polévka. Do 2 litrů vařící masové polévky dáme 10 dkg krupice a vaříme 10 minut. Než dáme polévku na stůl, můžeme do ní zakvedlati 1 žloutek.

Krupicové noky do polévky. Potřeby: 5 dkg Vitella, 2 vejce, sůl, 1 1/2 šálku hrubé krupice.
Příprava: Utřeme dobře Vitello, přimícháme vejce, sůl a tolik hrubé krupice (1—1 1/2 kávového šálku), až je z toho nepříliš hustá masa. Pak vykrajujeme kávovou lžičkou malé noky a zavaříme je do polévky, kterou za čtvrt hodiny podáváme. Noky děláme teprve krátce před zavářením.

Květáková polévka. Potřeby: Malou růži květáku, 2 lžíce Vitella, 1 lžíce mouky, sůl, žemle, pepř, petrželka, polévkové koření.
Příprava: Květák očistíme, omyjeme a přidavše 1 lžíci Vitella uvaříme celý v 1/4 litru slané vody do měkka. Pak jej vyndáme, odřízneme růžičky a dáme je stranou. Ostatní květák protlačíme sítkem, uděláme z Vitella a mouky světlou jíšku a dáme ji

do polévky. Polévku hladce uvaříme a nalijeme ji na květákové růžičky a osmaženou, na kostky krájenou žemli. Znamenitá je s drobně krájeným kuřecím masem nebo se zbytky z telecí pečeně. Na konec přidáme trochu polévkového koření, pepř a usekanou zelenou petrželku. Vyobrazení na str. 7 a.

Moučná polévka. Potřeby: 5 lžic mouky, 10 dkg Vitella, sůl, kmín, 1 žloutek, 1 šálek sladké smetany, osmažená krájená žemle.
Příprava: Rozpálíme v kastrolu Vitello, zapražíme v něm mouku do hněda, přilijeme podle potřeby studené vody, osolíme, přidáme kmín a vaříme polévku, až se zčistí. Pak do ní zakvedláme žloutek a přidáme smetanu. Polévku podáváme s osmaženou žemlí.

Moučná polévka. Potřeby: 1½ litru mléka, 4 lžíce mouky, sůl, 1 lžíce Vitella.
Příprava: Na 1½ litru polévky vezmeme 4 lžíce mouky, zakvedláme je s trochou studené vody, vlijeme do vařícího mléka a stále míchajíce vaříme polévku 10 minut. Pak přidáme sůl a lžíci Vitella.

Myslivecká polévka. Potřeby: 2 staré koroptve nebo 1 tetřívek, 20 dkg syrové uzeniny, 15 dkg Vitella, 2 mrkve, 4 lžíce mouky, sůl, trochu pepře, 1 žemle, ½ malé cibule.
Příprava: Z Vitella necháme dvě lžíce a s ostatním pečeme koroptve nebo tetřívka. Když je zvěřina propečena, obereme maso s prsíček, nakrájíme je a dáme stranou. Ostatní maso a kosti v moždíři jemně roztlučeme. Pak osmažíme mouku na Vitellu do žluta, přidáme jemně krájenou cibuli, mrkev, drobně nakrájené uzené maso, odusíme i roztlučené maso s ostatními potřebami, opepříme je, osolíme a konečně přilijeme 1½ litru vody. Polévku vaříme 1½ hodiny, přecedíme a podáváme ji na stůl s nakrájenými prsíčky a s osmaženou, na kostky nakrájenou žemlí.

Nudlová polévka. Z mouky, 1 vejce a 1 lžíce vody zaděláme na vále tuhé těsto, vyválíme je tenounce a nakrájíme na dlouhé pruhy a pak na tenké nudličky, které v polévce vaříme 3 minuty.

Piškotový svítek do polévky. Potřeby: 7 dkg Vitella, 3 vejce, 3 lžíce mouky, trochu soli, Ceres.
Příprava: Vitello utřeme, přimícháme postupně žloutky, mouku a sůl, na konec sníh z 3 bílků. Svítek pečeme v pánvi vymazané Ceresem, pak jej nakrájíme na kostky a podáváme k polévce.

Polévka s fritatovými nudlemi. Potřeby: $^{3}/_{4}$ šálku mléka, $^{1}/_{4}$ šálku mouky, špetka soli, 2—3 lžíce pokrmového tuku Ceres, 2 vejce.
Příprava: Mouku, vejce, sůl a polovinu mléka dáme do hliněného hrnce, zakvedláme dobře a přilijeme zbývající mléko. Pak dáme kávovou lžičku Ceresu do omeletové pánve, rozpálíme jej, nalijeme na pánev asi 2 lžíce nebo 1 malou sběračku těsta, opečeme je při mírném ohni do světlohněda, obrátíme a opečeme druhou stranu. Tak upečeme všechno těsto. Fritaty pak svineme a nakrájíme na tenké nudle, které dáme do horké polévky.

Polévka z drůbků. Potřeby: Husí nebo kachní křídla, nožičky, srdce a žaludek, sůl, 2 litry odvaru z kostí, 10 dkg Vitella, 3 lžíce mouky, 2 žampiony a trochu zelené petrželky. (Drůbky možno také postaviti s vodou.)
Příprava: Křídla, nožičky, srdce a žaludek očistíme a omyjeme, postavíme na plotnu se solí, odvarem z kostí nebo vodou a vaříme $1^{1}/_{2}$ hodiny. Pak uděláme z Vitella a mouky jíšku, přidáme na lístky nakrájené žampiony a polijeme polévkou. Na konec dáme do polévky maso na kousky (srdce a žaludek na proužky) nakrájené a petrželku.

Polévka z kostí z pečeně. Kosti ze srnčí a zaječí pečeně nebo z drůbeže, které po pečení někdy vyndáváme, dávají ještě dobrou polévku. Nestačí-li tyto kosti, můžeme přidat i čerstvou kost hovězí.
Potřeby: Kosti, 10 dkg syrové šunky, 6 dkg Vitella, 1 cibule, 2 lžíce mouky, polévková zelenina, 1 šálek červeného vína, sůl, pepř.
Příprava: Kosti velmi jemně rozsekáme, přisekáme k nim šunku a dáme vše s jemně krájenou cibulí a zeleninou na Vitellu osmažiti. Pak přidáme mouku, která se musí také osmažiti. (Ale ať se nepřipálí!) Potom na to nalijeme $1^{1}/_{2}$ litru vařící vody a necháme 2 hodiny s trochou soli vařiti. Polévku nutno procediti jemným žíněným sítkem. Na konec do ní přilijeme červené víno a trochu ji opepříme. Polévku podáváme s malými houskovými knedlíčky nebo s piškotovým svítkem.

Polévka s kapaninou. Umícháme 2 celá vejce, 7 dkg mouky a špetku soli na kapaninu, kterou pozvolna lijeme do vařící polévky.

Polévka s krupicovým svítkem. Potřeby: 3 vejce, 10 dkg krupice, Ceres, sůl.
Příprava: Do sněhu ze 3 bílků rychle přimícháme 3 žloutky, sůl a pak zvolna 10 dkg krupice, masu nalijeme do pánve dobře

vymazané Ceresem a svítek upečeme do světložluta. Pak jej rozkrájíme na malé kostky a dáme do polévky.

Polévka z mladé zeleniny. Potřeby: Karotky, brukev, celer, petrželový kořen, šťovík, květák, chřest, 2 lžíce Vitella, 1 lžíce mouky, 2 vejce, sůl, žemle a polévkové koření.
Příprava: Zeleninu očistíme, syrovou ji drobně usekáme a udusíme na Vitellu. Pak ji zaprášíme moukou a nalijeme na ni 1½ litru vařící vody. Polévku osolíme a vaříme, až je zelenina měkká, potom zakvedláme do ní 2 celá vejce, přidáme trochu polévkového koření a podáváme ji s osmaženou, na kostky krájenou žemlí.

Polévka s moučnými noky. (Pro 6 osob.) Potřeby: 16 dkg Vitella, 24 dkg mouky, 3 vejce, sůl.
Příprava: Vitello utřeme do zpěnění; pak přidáme vždy jedno vejce a lžíci mouky a mícháme, až jsou všechna 3 vejce s moukou dobře utřena. Pak těsto trochu osolíme, uděláme malé noky a dáme je v polévce vařiti. Mastnotu s polévky pak sběračkou sebereme.

Polévka s morkovými knedlíčky. Potřeby: 10 dkg morku, 2 vejce, 3 lžíce mléka, strouhaná citronová kůra, strouhaná žemle, sůl.
Příprava: Utřeme morek, přidáme vejce, trochu strouhané citronové kůry, sůl, mléko a tolik strouhané žemle, aby se z masy daly dělati knedlíčky, při čemž si dlaň pokaždé namočíme studenou vodou. Knedlíčky se musí vařiti 10 minut v čisté, mastnoty zbavené polévce.

Polévka s osmaženou krupicí. Potřeby: 4 lžíce krupice, 2 lžíce Ceresu, kořenová zelenina, muškátový ořech, citronová kůra, sůl.
Příprava: Osmažíme krupici na 1 lžíci Ceresu pěkně do zlatožluta. Kořenovou zeleninu osmažíme na ostatním Ceresu do hněda, uvaříme měkce v 1½ litru vody s trochou soli a ocedíme. Pak dáme osmaženou krupici do polévky a necháme ji vařiti, až nabobtná. Na konec polévku přisolíme a přidáme do ní trochu muškátového ořechu a citronové kůry.

Polévka z rajských jablíček. Potřeby: 8 malých zralých rajských jablíček, ze 2 lžic Vitella a mouky světlá jíška, 4 lžíce do měkka dušené rýže, bobkový list, nové koření, sůl.
Příprava: Rajská jablíčka nakrájíme na kousky, postavíme je s ½ litrem vody a s kořením na oheň a uvaříme do měkka. Pak

je protlačíme sítkem, polijeme litrem vařící vody, přidáme jíšku, osolíme a podáváme polévku s rýží nebo s vařenými makarony.

Polévka ze slepice. Potřeby: Slepice, 1½ litru vody, trochu soli, zelená petrželka a trochu kořenové zeleniny, nudle.
Příprava: Slepici připravíme, rozkrájíme na 4 díly, postavíme se studenou vodou na oheň a rychle povaříme. Pak přidáme sůl, petrželku a kořenovou zeleninu, necháme vše 1—1½ hodiny vařiti, zbavíme polévku mastnoty a procedíme. Polévku můžeme zavařiti s jemnými nudlemi. Také rozkrájené maso dáme do polévky.

Polévka se smaženým hráškem. Potřeby: 1 vejce, 1 žloutek, 1 lžíce smetany, mouka, Ceres, čistá hnědá polévka.
Příprava: Do hrnečku dáme celé vejce, žloutek, lžíci smetany a tolik mouky, kolik třeba na zahoustlé kapání, které řádně umícháme. Do omeletové pánve dáme rozpálit asi 3 cm vysoko Ceresu, trochu kapání dáme do nudlového cedníku a mícháme v něm vařečkou, takže kapky těsta padají do horkého tuku, až přikryjí jeho povrch. Těstový hrášek usmažíme do žluta, vyndáme cedníkem a dáme do čisté hnědé polévky, než ji podáváme na stůl.

Polévka se strouhankou. Uděláme na vále z mouky a 2 žloutků hodně tuhé těsto, které pak rozstrouháme na struhadle. Strouhanku vaříme v polévce 3 minuty.

Polévka z telecího mozečku. Potřeby: 1 telecí mozeček, 2 malé cibule, zelená petrželka, 1 lžíce mouky, 1½ litru odvaru z kostí, 1 žloutek, 10 dkg Vitella, žemle, polévkové koření.
Příprava: Mozeček spaříme vařící vodou, stáhneme blánu a položíme jej na krátký čas do studené vody, aby se krev vytáhla. Potom jej jemně rozsekáme s cibulí a petrželkou. Pak dáme do hrnce rozpustiti Vitello a dusíme v něm mozeček 5—8 minut. Přimísíme lžíci mouky, polijeme odvarem z kostí a necháme vše ½ hodiny vařiti. Protlačíme polévku sítkem, zakvedláme žloutek, přidáme trochu polévkového koření a podáváme ji s krájenou osmaženou žemlí.

Polévka z telecího masa. Potřeby: ½ kg telecí hlavy, 10 dkg Vitella, 3 lžíce mouky, 2½ litru vody, 1 lžíce soli, kořenová zelenina, zelená petrželka, polévkové koření.
Příprava: Telecí hlavu omyjeme, přistavíme s vodou, kořenovou zeleninou a se solí a 1½ hodiny vaříme. Když je maso tak měkké, že se dají kosti lehce vyndati, odstavíme je. Ve větším kastrolu uděláme z Vitella a z mouky světlou jíšku, přidáme

usekanou petrželku, 1 sběračku studené vody a mícháme tak dlouho, až je úplně hladká. Pak k tomu procedíme polévku, v níž se vařilo maso, dáme ji ještě 1/4 hodiny povařiti a přidáme do ní s kostí obrané a na kostky nakrájené maso, jakož i několik kapek polévkového koření.

Polská polévka. Potřeby: Uzenky, mouka, Vitello, polévková zelenina a kmín, sůl.
Příprava: Polévkovou zeleninu uvaříme měkce v slané vodě. Z Vitella a mouky uděláme jíšku, zalijeme ji vodou ze zeleniny, přidáme drobně usekanou zeleninu a polévku povaříme s uzenkami rozkrájenými na koláčky. Podáváme ji s osmaženými chlebovými kostkami.

Rybí polévka. Potřeby: Vnitřnosti z kapra, 10 dkg Vitella, kořenová zelenina, cibule, sůl, několik zrnek pepře, bobkový list, trochu tymiánu, 3—4 lžíce mouky, ocet a 2 1/2 litru vody, žemle.
Příprava: Svaříme 1 litr vody se solí a octem, dáme do ní očištěné kapří vnitřnosti a necháme je 10—15 minut vařiti. Pak je vyndáme, přilijeme ještě zbytek vody, dáme do hrnce cibuli a koření a vaříme vše ještě 1/4 hodiny. Mezitím na Vitellu do světlohněda usmažíme jemně krájenou zeleninu, zaprášíme ji moukou, necháme ji také zasmahnouti a dáme to pak do vařící polévky. Když se vaří polévka 1/4 hodiny, procedíme ji, dáme do ní rozkrájené vnitřnosti kapra a podáváme ji s osmaženou, na kostky krájenou žemlí.

Rýžová polévka. Potřeby: 1 šálek rýže, 1 1/2 litru mléka, skořice a citronová kůra, sůl a cukr.
Příprava: Rýži chvilku povaříme s vodou a slijeme. Pak zvolna přiléváme mléko a uvaříme v něm rýži s trochou skořice a citronové kůry do měkka. Pak polévku osolíme a podle chuti přisladíme. Místo samého mléka můžeme vzíti polovinu vody.

Smažený hrášek do polévky. Potřeby: 3/8 litru mléka, 6 dkg Vitella, 3/8 litru pšeničné mouky, 4—5 vajec, rum, Ceres.
Příprava: Do mléka dáme Vitello a necháme je vařiti; pak do toho nasypeme najednou mouku, mícháme hladce na ohni, až se těsto pustí okraje, přidáme vejce jedno po druhém a několik kapek rumu, aby těsto při smažení nenasáklo příliš tukem. Těsto protlačíme obráceným struhadlem nebo hrubým sítem do hodně rozpáleného Ceresu, hrášek usmažíme do zlatohněda, vyndáme a smažíme nový. Tento hrášek se v suchu uchová několik dnů.

Špenátová polévka. Potřeby: 10 dkg mouky, 15 dkg Vitella, špenát, odvar z kostí, sůl, muškátový ořech, citronová kůra, na kostky nakrájená žemle.
Příprava: Špenát povaříme ve vodě a scedíme. Z mouky a 10 dkg Vitella uděláme jíšku, zalijeme ji odvarem z kostí, přidáme usekaný špenát, sůl a koření a necháme všechno povařiti. Se zbytkem Vitella osmažíme žemlové kostky, které podáme k polévce.

Vitellové noky. Potřeby: $^2/_{10}$ litru polévky, 2 vejce, 2 lžíce Vitella, 2 kávové lžičky mouky, sůl, muškátový ořech.
Příprava: Studenou, silnou polévku zakloktáme s vajíčky, Vitellem, moukou, solí a troškou muškátového ořechu, dáme to do malé nádoby, která smí býti jen do polovice plná, přikryjeme dobře pokličkou a vaříme půl hodiny v páře. Pak vypícháme lžicí noky do polévky.

Zeleninová polévka. Potřeby: Květák, chřest, hrášek, karotky, brukev, celer, Vitellová jíška, sůl, petrželka, rýže nebo žemle.
Příprava: Malé růžičky květáku, chřestové hlavičky, zelený hrášek, mladé karotky, malé brukve, celer v kostkách nebo v jemných proužcích zpola měkce uvaříme v slabě osolené vodě. Vodu ze zeleniny nalejeme do mastné Vitellové jíšky, rozkvedláme a nalejeme na zeleninu, kterou necháme dovařiti. Do polévky pak dáme trochu zelené, drobně rozkrájené petrželky a podle libosti trochu rýže nebo smaženou, na kostky krájenou žemli.

Zelná polévka. Potřeby: 10 dkg zelných listů, 6 dkg Vitella, 6 dkg mouky, pepř, sůl, odvar z kostí.
Příprava: Zelí omyjeme, nakrájíme na jemné proužky a spaříme ve vařící slané vodě. Z Vitella a mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme ji odvarem z kostí a v této polévce měkce uvaříme zelí. Polévku osolíme a opepříme.

Žemlová polévka. Potřeby: 2 tvrdé žemle, trochu muškátového ořechu, 2 lžíce Vitella, 1 žloutek, 1 sklenice bílého vína, sůl.
Příprava: Rozkrájíme žemle, dáme je do polévkového hrnce, nalijeme na ně studenou vodu, přidáme trochu muškátového ořechu a sůl a uvaříme je do měkka. Pak je protlačíme sítkem, dolijeme vodou na $1^1/_2$ litru polévky, povaříme ji, zakvedláme do ní žloutek a k zjemnění chuti přidáme sklenku bílého vína.

Ryby, předkrmy a paštiky.

Ryby.

Americká rybí sekanina. Potřeby: ½ kg nějaké ryby bez kostí, 10 dkg Vitella, 2 čajové lžičky hladké mouky, sůl, citronová šťáva, muškátový květ, rybí odvar, 2 žloutky, zelenina, cibule.
Příprava: Rybu povaříme v slané vodě s nakrájenou zeleninou a malou celou cibulí a na okraji sporáku ji necháme dotáhnouti, až je měkká. Pak ji zbavíme kostí a zcela drobně usekáme. Mezitím uděláme z Vitella a mouky jíšku, kterou zalijeme trochou rybího odvaru a necháme povařiti. Do této omáčky pak dáme usekanou rybu, sekaninu osolíme, zakyselíme citronovou šťavou, okořeníme muškátovým květem a na konec přimícháme žloutky. Sekaninu pečeme 10 minut v horké troubě.

Candát na modro. Potřeby: 1 kg candáta, ocet, slaná voda, rozpálené Vitello, na tvrdo vařené žloutky, zelenina, cibule, karotky, celer, petrželový kořen, zelená petrželka, brambory.
Příprava: Candáta vaříme v pánvi se zdvihačem, aby se při vyndávání nerozlámal. Oškrabeme jej, vykucháme a omyjeme. Pak na něj nalijeme studený nebo horký ocet, přikryjeme a necháme ½ hodiny státi. Potom dáme rybu s jemně nakrájenou zeleninou do hodně osolené vařící vody, povaříme ji a na okraji sporáku necháme dotáhnouti. Candáta upravíme na ohřáté míse, dáme mu do huby kytičku zelené petrželky a mísu ozdobíme horkými slanými brambory, promíšenými petrželkou. Dáváme k němu rozpálené Vitello a na tvrdo vařené, jemně usekané žloutky nebo jej podáváme s majonézou nebo s remouládovou omáčkou.

Candát smažený. Potřeby: 1 candát, 1 vejce, strouhaná žemle, Ceres, sůl, salát.
Příprava: Rybu oškrabeme, vykucháme, omyjeme, rozpůlíme a rozkrájíme na kousky. Kůži lehce nařízneme, rybu osolíme a necháme ½ hodiny ležeti. Potom kousky osušíme, obalíme ve vejci a strouhané žemli a smažíme je na hodně rozpáleném Ceresu v nepřikryté pánvi, až zhnědnou a jsou křehké. Aby zase nezměkly, smažíme je teprve před podáváním na stůl. K smaženému candátu se hodí zelený, celerový nebo okurkový salát.

Kapr na modro. Potřeby: 1 kg kapra, ocet, slaná voda, rozpálené Vitello, na tvrdo vařené žloutky, zelenina, cibule, karotky, celer, petrželový kořen, zelená petrželka, brambory. Příprava: Kapra vaříme v pánvi se zdvihačem, aby se při vyndávání nerozlámal. Oškrabeme jej, vykucháme a omyjeme. Pak na něj nalijeme studený nebo horký ocet, přikryjeme a necháme ½ hodiny státi. Potom dáme rybu s jemně nakrájenou zeleninou do hodně osolené vařící vody, povaříme ji a na okraji sporáku necháme dotáhnouti. Kapra upravíme na ohřáté míse, dáme mu do huby kytičku zelené petrželky a mísu ozdobíme horkými slanými brambory, promíšenými usekanou petrželkou. Dáváme k němu rozpálené Vitello a na tvrdo vařené, jemně usekané žloutky nebo jej podáváme s majonézou nebo s remouládovou omáčkou.

Kapr na paprice. Potřeby: 1½ kg kapra, sůl, 1 lžíce octa, 12 dkg Vitella, 2 cibule, 2 lžíce mouky, ¼ litru kyselé smetany, ½ šálku svařeného rybího odvaru, šálek masového odvaru, paprika, brambory, citronová šťáva.
Příprava: Rybu oškrabeme a omyjeme, rozkrájíme na kousky, osolíme a dáme na hodinu stranou. Mezitím osmažíme na Vitellu 2—3 prostřední, jemně usekané cibule do zlatožluta, přidáme lžíci sladké červené papriky a ocet, položíme rybu na cibuli, polijeme ji trochou polévky a pozvolna dusíme. Když je ryba měkká, vyndáme ji a z rybího odvaru uděláme omáčku: Zakvedláme 1½—2 lžíce mouky do ¼ litru dobré kyselé smetany, přilijeme rybí odvar a povaříme, rozředíce jej trochou polévky. Pak přisolíme a — je-li třeba — přidáme několik kapek citronové šťávy a omáčku procedíme na rybu. Podáváme ji se slanými brambory.

Kapr pečený. Potřeby: 1½ kg kapra, citron, sůl, pepř, ¼ litru masového odvaru, Vitello, mouka.
Příprava: Připravenou rybu zbavíme kostí a rozkrájíme ji na kousky jako kotletky. Pokapeme je citronovou šťavou, osolíme, opepříme a necháme je 1 až 2 hodiny odležeti, pak je osušíme, obalíme v mouce, pečeme v nepřikryté pánvi na rozpáleném Vitellu a upravíme na ohřáté míse. Do Vitella pak dáme lžíci mouky a když zhnědne, přilijeme šálek masového odvaru a zaostříme citronovou šťavou. Na konec omáčku procedíme a podáváme ji v omáčníku.

Kapr po polsku. (Na černo.) Potřeby: 1½ kg kapra, ⅛ litru octa, několik zrnek pepře, sůl, cibule, kořenová zelenina, 5 dkg strouhaného černého chleba, 6 dkg strouhaného perníku, 4 lžíce

červeného vína nebo vinného octa, 3 dkg cukru páleného v kastrolu, trochou vody politého, 3 dkg nakrájených ořechů, stejné množství oloupaných, po délce krájených mandlí, rovněž tolik rozinek, nakrájených švestek a špetka pepře.
Příprava: Kapra oškrabeme, rozpůlíme po délce, vykucháme, dobře omyjeme a rozkrájíme na kousky, které osolíme a necháme 10 minut ležeti. Mezitím vaříme v octě s vodou na nudle nakrájenou kořenovou zeleninu, cibuli a zrnka pepře, dáme rozkrájenou rybu (bez kousků hlavy) do ní a uvaříme do měkka. Pak kousky vyndáme, odvar hustě svaříme a přidáme strouhaný chléb, perník a přilijeme víno. Po dobrém svaření odvar procedíme. Do omáčky dáme ořechy, mandle, rozinky, švestky, jakož i tlučený pepř, vaříme vše ještě 1/4 hodiny, dáme rybu do ní, ale již nevaříme. Část omáčky nalijeme na upravenou rybu, ostatní omáčku dáme do omáčníku a podáváme s žemlovými knedlíčky.

Kapr smažený. Potřeby: 1 1/2 kg kapra, sůl, mouka, 2 vejce, strouhaná žemle, 1/2 kg Ceresu.
Příprava: Kapra očistíme, rozkrájíme na nepříliš malé kousky, osolíme je a necháme 1/2 hodiny ležeti. Pak je obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané žemli, necháme je ještě 10 minut ležeti a pak je křehce usmažíme v rozpáleném Ceresu do světlohněda. K smaženému kapru podáváme salát. Také majonézy, studené omáčky a slané brambory se k němu hodí.

Lín. Znaky: Je až 50 cm dlouhý, podobá se kapru, má tlustou, hladkou, sliznatou kůži, malé šupiny a v ústních koutcích po krátkém frňousu. Je tmavě olivově zelený s nádechem zlatožlutým. Tře se v červnu. Je nejchutnější od září do konce března.

Lín s koprovou omáčkou. Potřeby: Marináda z 1/2 litru vody, 6 dkg Vitella, cibule nakrájené na koláčky, kořenové zeleniny, pepře, nového koření a bobkového listu. Tuto marinádu necháme 1/2 hodiny vařiti. 1/4 litru kyselé smetany zakvedlané s ovršenou lžicí mouky, lžíce usekaného kopru.
Příprava: Ryby rozkrájíme na kousky a vaříme 1/4 hodiny v marinádě. Pak je vyndáme, dáme do marinády kyselou smetanu se zakvedlanou v ní moukou, dáme vše dobře povařiti, scedíme, přidáme kopr, nalijeme omáčku na ryby a všechno ještě jednou povaříme.

Lín na modro. Potřeby: Marináda z poloviny vody a z poloviny octa, sůl, na tvrdo vařené vejce, zelená petrželka, Vitello.
Příprava: Lína připravíme a vaříme takto: Nejprv dáme do kastrolu ocet, osolíme a vložíme lína do něho. Jakmile je ocet



Marinovaní slanečci

(Předpis na str. 17)

Jídlo, které povzbuzuje chuť a bývá vítáno zvláště v zimních měsících.

horký, přilijeme vařící vodu a rybu vaříme při mírném ohni 6—10 minut. Lína upravíme se zelenou petrželkou a v omáčníku podáváme k němu jemně usekaná vejce, smíšená s rozpáleným Vitellem.

Marinovaní slanečci. Pěkné slanečky máčíme den ve vodě, kterou častěji vyměníme. Pak je osušíme, stáhneme, vykucháme a dáme do hliněné nádoby. Mlíčí rozkvedláme s troškou Vitella a vinného octa a nalijeme na slanečky. K tomu přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, mrkev, bobkový list, pepř a zrnka koření. To vše dříve trochu povaříme v octě a k slanečkům přidáme vychladlé. Nádobu dobře uzavřeme a za 6 dnů mají slanečci znamenitou chuť. Vyobrazení na str. 17 a.

Okoun smažený. Potřeby: Okoun, sůl, mouka, vejce, strouhaná žemle, Ceres, petrželka, citron, remouládová omáčka.
Příprava: Okouna na obou stranách lehce nařízneme, jemnou solí osolíme a necháme přikrytého hodinu ležeti. Pak jej osušíme, obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané žemli a usmažíme na Ceresu. Smaženého okouna ozdobíme zelenou petrželkou a citronem a podáváme jej s remouládovou omáčkou.

Okoun vařený. Potřeby: $^1/_2$ kg okouna, marináda z vody, soli, cibule, usekaného petrželového kořene, bobkového listu a 4 zrnek pepře, 2 lžíce Vitella, $^1/_2$ šálku sladké smetany, 1 lžíce mouky, citron.
Příprava: Rybu očistíme a rozkrájíme napříč na kousky. Když se marináda vaří, dáme rozkrájené ryby do ní a vaříme 10 minut. Pak odlijeme tolik vody, aby jí na rybě ještě zbylo dosti na omáčku, přidáme Vitello, okouna přikryjeme a uvaříme. Potom dobře ukvedláme smetanu s moukou, přidáme několik kapek citronové šťávy a sekané zelené petrželky a všechno znovu povaříme. Při úpravě přidáme ještě několik kapek polévkového koření. Rybu podáváme se žemlovými knedlíčky vařenými v slané vodě.

Pstruh. Znaky: Je 20—60 cm dlouhý (čím menší, tím chutnější), podobá se lososu, má však zavalitější tělo, olivově zelené, po stranách žlutavě zelené s černými skvrnami, mezi nimi oranžově červené tečky s bílým nebo modravým okrajem. Spodní strana je bělavě šedá s kovovým leskem. Nejchutnější je od dubna do července. Pstruhu blízce příbuzná je červenuška, lososový pstruh a losos. Duhoví pstruzi jsou nejchutnější od června do konce září.

Pstruh na modro. Potřeby: Pstruzi, ocet, pepř, nové koření, bobkový list, cibule, sůl.

Příprava: Pstruhy nařízneme a vykucháme. Koření, cibuli a ocet povaříme na pánvi se slanou vodou; vody dáme tolik, aby se pstruzi ve vařícím odvaru přikryli. Když odvar vaří, vložíme do něho ryby, stáhneme pánev s ohně a ryby v něm necháme 10 minut. Podáváme je buď teplé nebo studené s majonézou.

Pstruhy stočíme (svážeme ocasem k hlavě) a připravíme je jako candáta.

Pstruzi pečení. Potřeby: Pstruzi, mouka na obalování, Vitello, masový odvar, citronová šťáva, sůl.
Příprava: Pstruhy připravíme, osolíme, obalíme v mouce a upečeme v nepřikryté pánvi do světlohněda. Pak je vyndáme, ponecháme na teple, slijeme část Vitella, povaříme zbylou usazeninu s troškou masového odvaru, zaostříme citronovou šťavou a pstruhy podáváme s omáčkou.

Ryba na paprice. Potřeby: Treska nebo kapr, Vitello, cibule, sůl, paprika, kyselá smetana, brambory, 1 žloutek, citronová šťáva.
Příprava: Tresku nebo kapra dáme osmažiti na Vitellu s cibulí, osolíme, podle chuti přidáme papriky, dáme rybu do trouby a polijeme ji kyselou smetanou. Na míse ji obložíme malými brambory (rohlíčky) a do omáčky přimícháme žloutek, kousek Vitella a citronovou šťávu.

Rybí guláš. Potřeby: 1/2 kg nějaké ryby bez kostí, sůl, citronová šťáva, 1 cibule, 10 dkg Vitella, paprika, 1/8 litru kyselé smetany, 1 čajová lžička mouky, brambory.
Příprava: Rybí maso nakrájíme na kostky a osolíme. V pánvi rozpálíme Vitello a udusíme v něm osolené kostky rybího masa s usekanou cibulkou. Pak přidáme trochu papriky, zalijeme to kyselou smetanou s rozkvedlanou moukou a necháme vše ještě povařiti. Hotový guláš podáváme se slanými brambory.
Poznámka: Rybu nesmíme udusiti příliš do měkka, aby z ní nebyla kaše.

Štika à la Heringsdorf. Potřeby: Štika, sůl, polévková zelenina, koření, Vitellová jíška, 1 lžíce petrželky, 2 žloutky.
Příprava: Štiku připravíme známým způsobem, nařežeme na kousky a měkce uvaříme v slané vodě s polévkovou zeleninou a kořením. Pak zalejeme mastnou, světlou Vitellovou jíšku rybím odvarem, aby se udělala polohustá omáčka, dobře ji rozkvedláme, uvaříme v ní lžíci drobně krájené petrželky, procedíme, přidáme 2 žloutky a hotovou omáčkou rybu polijeme.

Štika na modro. Štiku vaříme podle předpisu „Štika vařená". Lépe se však hodí na tuto přípravu menší ryby. Poněvadž je

maso štiky poněkud suché, doporučuje se při vaření dáti do vody 2 lžíce Vitella. Štiku můžeme podávati i studenou se zeleninovým salátem a s kornoutky uzeného lososa a ozdobíme ji huspeninou a zelenou petrželkou.

Štika pečená se sardelemi. Potřeby: 1½ kg štiky, sůl, ½ cibule, z 3 sardelí a 10 dkg Vitella sardelové máslo, 6 lžic kyselé smetany, šťáva z ½ citronu a ½ lžíce mouky.
Příprava: Rybu očistíme a osolíme, jako když ji vaříme, dáme do pánve na koláčky krájenou cibuli, položíme na ni štiku, potřeme ji sardelovým máslem a stále ji potírajíce a přilévajíce smetanu, pečeme ¾ hodiny. Štiku upravíme v celku, pokapeme ji trochu citronovou šťavou a ozdobíme omaštěnými brambory. V pekáči zbylou šťávu svaříme, zaprášíme trochou mouky, polijeme polévkou, vše ještě jednou povaříme a omáčku procedíme na rybu.
II. způsob: Štice opatrně stáhneme kůži, protkneme rybu rozkrájenými sardelemi, dáme ji hřbetem nahoru do pekáče vymazaného sardelovým máslem a vyloženého cibulkami a upečeme do měkka, často ji polévajíce Vitellem a smetanou.

Štika vařená. Potřeby: 1½ kg štiky, sůl, ½ litru vody, ocet, 1 cibule, trochu tymiánu, 2 hřebíčky, 12 dkg Vitella, 3 sardele, brambory.
Příprava: Štiku oškrabeme, vykucháme, dobře omyjeme, osolíme a necháme 2 hodiny ležeti. Pak svaříme vodu s octem, cibulí, tymiánem, hřebíčky a trochou soli. Potom položíme na pekáč štiku hřbetem vzhůru, svařenou vodu scedíme a nalijeme ji na rybu. Pekáč přikryjeme, dáme na oheň, vodu povaříme, pak pekáč stáhneme stranou a rybu v něm necháme dotáhnouti (voda se již nesmí vařiti). Štiku upravíme, ozdobíme zelenou petrželkou a vařenými, rozpáleným Vitellem politými brambory. Podáváme ji s prolisovanými sardelemi, smíchanými s rozpáleným Vitellem.

Předkrmy.

Bramborový nákyp se šunkou. Potřeby: 1 kg vařených bramborů, 35 dkg vařeného uzeného masa, 8 dkg Vitella, 2 vejce, 1 šálek smetany.
Příprava: 1 kg včera uvařených bramborů nakrájíme na koláčky a uzené maso drobně usekáme. Pak vymažeme dobře kastrol Vitellem, dáme do něho nejdříve vrstvu uzeného masa, pak vrstvu bramborů a tak dáváme střídavě maso a brambory dále, až je kastrol plný. Navrch přijdou brambory. Potom rozkved-

láme ve smetaně 2 vejce, polijeme tím nákyp, ještě jej dobře pokropíme Vitellem a dáme péci $^1/_2$ hodiny v horké troubě.

Cadgere z anglické kuchyně. Potřeby: 12$^1/_2$ dkg rýže, sůl, 8 dkg Vitella, 10 dkg ryby, bílek jednoho na tvrdo vařeného vejce, pepř, paprika, žloutek.
Příprava: 12$^1/_2$ dkg spařené rýže uvaříme měkce v slané vodě, aniž ji mícháme, aby zůstalo každé zrnko zvláště, a pak ji necháme na cedníku okapati. Pak rozpustíme 8 dkg Vitella, rozkrájíme vařenou, kostí zbavenou rybu na malé kousky a drobně nakrájíme bílek, přidáme sůl a pepř, smísíme všechno s rýží, přidáme trošku papriky, upravíme na talíř a posypeme strouhaným žloutkem.

Hořčicové máslo. Potřeby: 2 sardele, 12 dkg Vitella, 1 lžíce hořčice, petrželka.
Příprava: Vymáčíme 2 sardele, jemně je usekáme, smísíme s 12 dkg zpěněného Vitella a pak protřeme sítkem. Na konec přidáme lžíci hořčice a trochu sekané zelené petrželky. Toto hořčicové máslo je výborné na pomazánku.

Chlebíčky s hořčicovým máslem. Potřeby: 12 dkg Vitella, 2 žloutky, několik kapek oleje, 3—4 čajové lžičky hořčice, sůl, pepř, bílý chléb.
Příprava: 12 dkg pěnivě utřeného Vitella dobře promícháme s 2 na tvrdo vařenými žloutky, jemně umíchanými s několika kapkami oleje, s 3—4 čajovými lžičkami hořčice, trochou soli a pepře. Touto masou pak potřeme bílé chlebíčky a posypeme na tvrdo vařeným, drobně usekaným bílkem.

Korálová vajíčka. Potřeby: Rajská jablíčka, Vitello, sůl, pepř, pažitka, cibule, cukr, vejce, žemle.
Příprava: Šálek vařených, prolisovaných rajských jablíček dáme s Vitellem v kastrolu na oheň, posypeme je trochou soli a pepře, pak ještě pažitkou, cibulí a cukrem. Potom rozkloktáme několik trošku osolených vajec, nalijeme je na to a mícháme vše na ohni, až vejce ztuhnou. Tento pokrm podáváme hodně horký s osmaženými žemlovými řezy nebo chlebíčky. Vyobrazení na str. 20 a.

Míchaná vejce s uzenými sledi. Potřeby: 6 uzených sleďů, 6 dkg Vitella, 6 vajec, sůl a pepř, brambory.
Příprava: Sledě stáhneme, zbavíme kostí, rozkrájíme na kousky a v omeletové pánvi osmažíme na Vitellu. Potom na ně roztlučeme vejce, osolíme je, opepříme a všechno lehce na plotně mícháme, až vejce ztuhnou. Podáváme k nim brambory nebo osmažené žemlové řezy.



Korálová vajíčka

(Předpis na str. 20)

Rajská jablíčka dávají vejcím barvu červených korálů a podporují stravitelnost.

Mozeček se slaninou. Potřeby: 3 dkg slaniny, 4 dkg Vitella, 3 vepřové mozečky, 3 vejce, petrželka, sůl.
Příprava: Slaninu nakrájíme na kostky, světle žlutě je osmažíme, pak přidáme Vitello, položíme na to omyté, odblaněné mozečky, osolíme, přikryjeme pokličkou a necháme dusiti. Potom přidáme vejce, mozečky dodusíme a podáváme je s drobně sekanou petrželkou.

Mozečkové řezy. Potřeby: 1 telecí mozeček, petrželka, 8 dkg Vitella, 2 vejce, sůl, pepř, polévkové koření, 3 žemle od minulého dne, mléko, strouhaná žemle, Ceres.
Příprava: Mozeček očistíme, usekáme a ve Vitellu udusíme na hustou kaši. Pak přidáme jedno vejce, sůl, pepř a několik kapek polévkového koření. Žemle nakrájíme na řezy, pomažeme je připraveným mozečkem, obalíme ve vejci a v strouhané žemli jako vídeňské řízky a osmažíme v horkém Ceresu do zlatohněda.

Nákyp z telecího mozečku. Potřeby: 1 telecí mozeček, 4 uzené slanečky, 8 vařených brambor, Vitello, 1/2 litru kyselé smetany, sůl a pepř, 1 vejce, strouhaná žemle.
Příprava: Telecí mozeček zbavíme blan, vaříme 3—4 minuty a pak drobně nakrájíme. Ze slanečků vyndáme kosti, maso i s mlíčím a jikrami drobně rozkrájíme a brambory nakrájíme na malé kostičky. Pak dáme do kyselé smetany 1 lžíci rozpuštěného Vitella, vejce, sůl a pepř, dobře to prokvedláme a přimísíme mozeček, slanečky a brambory. Směs dáme do formy vymazané Vitellem a vysypané strouhanou žemlí, všechno pokropíme rozpuštěným Vitellem a tence posypeme strouhanou žemlí. Potom to pečeme v troubě 15—20 minut, až je nákyp světle žlutý. Za přílohu se doporučuje hlávkový salát.

Nepravý liptavský sýr. Potřeby: Brambory, hořčice, cibule, paprika, kmín, petrželka, Vitello, pažitka, kaparky, kořenné okurečky, sůl.
Příprava: Rozmačkáme 2 horké, moučné, ve slupce vařené brambory, osolíme je, přidáme 1 až 2 lžíce hořčice podle chuti, 1/2 strouhané cibule, trošku papriky a kmín, vše hladce umícháme, přidáme drobně krájenou zelenou petrželku a podle potřeby dobře utřeného Vitella, po libosti také pažitky, kaparek a drobně krájených kořenných okurek. Místo brambor můžeme vzíti též prolisované fazole.

Plněná vejce. Potřeby: 10 vajec, 2 žemle bez kůrky v mléce namočené a vymačkané, 5 očištěných, jemně usekaných sardelí, 8 dkg Vitella, pak ještě 1 vejce, 1 žloutek, 1 lžíce soli, trochu pepře, 1/4 litru kyselé smetany, 3 lžíce strouhané žemle.

Příprava: Uvaříme 10 vajec na tvrdo, dáme je do studené vody, oloupáme a po délce rozpůlíme. Žloutky s namočenými žemlemi protlačíme sítkem a přimícháme je se sardelemi k utřenému Vitellu. Pak přidáme k tomu ještě 1 vejce a žloutek, 2 lžíce smetany, sůl a pepř a plníme tím bílky. Plněná vejce dáme do kastrolu, posypeme je strouhanou žemlí, polijeme zbylou smetanou a pečeme v troubě 10—15 minut.

Plněné žemle. Potřeby: 6 žemlí, 1/2 kg zbytků telecího masa, 4 sardele, několik řezů syrové slaniny, Ceres, trošku citronové šťávy, sůl, 2 vejce, 1 šálek polévky z polévkového koření, 2 lžíce smetany, 2 dkg Vitella.
Příprava: Žemle zbavíme kůrky, hořejšek skrojíme na víčko a žemle vydlabeme. Pak připevníme na každou žemli víčko a osmažíme je v Ceresu do světložluta. Zbytky telecího masa dříve velmi jemně usekáme se sardelemi, nakrájíme slaninu na malé kostičky, žlutě je osmažíme, dáme do masa, přidáme k tomu polévku a vejce a usmažíme vše ve Vitellu. Potom sekaninu pokapeme citronovou šťavou, naplníme tím žemle a podáváme je teplé. Chceme-li k tomu použíti zbytků libové pečeně, vezmeme více slaniny.

Salámové mističky. Potřeby: Pařížský salám, Ceres, špenát nebo ragout.
Příprava: Pařížský salám nakrájíme na kolečka 1 cm silná, kůži neloupáme a pečeme je 5 minut v horkém Ceresu. Kůže se smrskne a z koleček se udělají mističky, které plníme podle libosti špenátem nebo ragout atp. a podáváme.

Sardelové máslo. Potřeby: 10 dkg sardelí, mléko, 25 dkg Vitella, pepř.
Příprava: Položíme 10 dkg sardelí do mléka, zbavíme je kostiček a zcela jemně je usekáme. Mezitím pěnivě utřeme 25 dkg Vitella, které smísíme s připravenými sardelemi. Potom všechno protřeme žíněným sítkem a opepříme troškou bílého pepře.

Smažené uzenky. Potřeby: Vařené brambory, tvaroh, 1 vejce, trochu mouky, uzenky, Ceres, sůl, zelenina.
Příprava: Strouhané brambory osolíme, přidáme k nim trochu tvarohu, sůl, vejce a mouku a uděláme těsto, které rozkrájíme na malé kousky. Kousky sploštíme, do každého zabalíme po délce rozpůlenou uzenku a usmažíme je do zlatožluta na Ceresu. Podáváme je podle libosti se zeleninou.

Sýrové chlebíčky. Potřeby: 15 dkg tučného sýra, 5 dkg Vitella, 1 kávová lžička hořčice, 3 sardele, uzené maso, chléb, okurky, kousky sardinek, marinované ryby a lososa.

Příprava: Sýr s Vitellem, hořčicí a očištěnými sardelemi bez kostiček prolisujeme. Touto masou potřeme osmažené krajíčky chleba, položíme na ně jako mřížky proužky uzeného masa a do mřížek dáme rýhovaným nožem nakrájený sýr, okurky nebo kousky sardinek, marinované ryby a lososa. Tyto chlebíčky můžeme různě zdobiti a vypadají svou pestrostí velmi pěkně.

Šunka pečená. Potřeby: 10 dkg syrové šunky, mléko, 1 vejce, strouhaná žemle, Ceres, hlávkový salát.
Příprava: Šunku nakrájíme na řezy, které naklepáme a položíme na několik hodin do mléka. Pak je dáme na ubrousek dobře okapati. Vejce trochu ušleháme vidličkou, šunkové řezy v něm namočíme, obalíme strouhanou žemlí a osmažíme v horkém Ceresu. Podáváme je obložené hlávkovým salátem.

Šunkové kobližky. Potřeby: 30 dkg mouky, 2 dkg droždí, 6 dkg Vitella, 2 žloutky, kyselá smetana, sůl, šunka, Ceres, kompot nebo salát.
Příprava: Z mouky, droždí, Vitella a několika lžic kyselé smetany, 2 žloutků, trošky soli zaděláme lehké těsto a necháme je trochu vykynouti. Pak je pokud možno tence vyválíme, polovinu těsta označíme vypichovačem na koblihy a doprostřed těchto označených kroužků dáme trochu sekané šunky. Na to položíme druhou polovinu vyváleného těsta, kterou můžeme potříti bílkem, aby obě vrstvy dobře držely pohromadě. Potom vypichujeme kobližky a necháme je v teple ještě vykynouti. Smažíme je v horkém Ceresu a podáváme se salátem nebo s kompotem.

Telecí brzlík s brukví. Potřeby: Brukev, sůl, Vitello, brzlík, $^1/_8$ litru smetany, 2 žloutky.
Příprava: Oloupáme mladou brukev, uvaříme zpola v měkké vodě, vodu slijeme a brukev nakrájíme na koláčky $^1/_2$ cm silné. Potom dáme na kastrol trochu smetany a Vitello a udusíme v něm nakrájenou brukev, ale nesmí zhnědnouti. Do vymaštěné formy pak dáváme střídavě vždy vrstvu brukve a vrstvu smaženého brzlíku. Navrch nalijeme smetanu s rozkloktanými dvěma žloutky, uvaříme to v páře, vyklopíme a polijeme Vitellem nebo majonézou. Místo brzlíku můžeme vzíti také jazyk nebo uzené maso.

Telecí brzlík špikovaný. Potřeby: 1 telecí brzlík, 3 dkg slaniny, 8 dkg Vitella, trochu mouky, bílé víno, polévkové koření.
Příprava: Brzlík protáhneme tence krájenou slaninou a udusíme do měkka ve 4 dkg Vitella. Pak uděláme ze 4 dkg Vitella řídkou, světlou jíšku, přilijeme trochu vody, polévkové koření a trošku

bílého vína, necháme vše svařiti a procedíme na brzlík, který v tom necháme podusiti.

Telecí jazyk à la Centra. Potřeby: 2 telecí jazyky, Vitello, 7 dkg sardelí, 2 citrony, strouhaná žemle, Ceres.
Příprava: Měkce uvařené, stažené telecí jazyky nakrájíme na koláčky asi na prst silné. Do kastrolu dáme kousek Vitella, drobně nakrájené sardele a šťávu ze 2 citronů, povaříme, namáčíme do toho koláčky jazyka, obalujeme ve strouhané žemli a opekáme po obou stranách nad ohněm na roštu potřeném Ceresem. Pak je na míse omáčkou polijeme.

Toast neb osmažený chléb. Potřeby: Anglický chléb z formy, Vitello, marmeláda.
Příprava: Anglický chléb pečený ve formě nakrájíme na krajíčky, které krátce před čajem osmažíme. Toast nesmí chyběti při žádné anglické snídani a je-li čerstvě osmažen, ještě teplý potřen Vitellem a marmeládou, je znamenitou pochoutkou.

Vaječné smaženky. Potřeby: 2 na tvrdo vařená vejce, 2 lžíce Vitella, 1 čajová lžička mouky, 1 žloutek, 1 lžíce strouhaného parmezánu, trochu jemně sekané pažitky, 3 dušené, sekané žampiony, Ceres, strouhaná žemle, 1 vejce.
Příprava: Vejce rozsekáme, umícháme je s horkým Vitellem, moukou a 1 žloutkem na hustou omáčku, přidáme parmezánský sýr, pažitku a žampiony a vše dobře smísíme. Pak z té směsi uděláme řízky, obalíme je ve vejci a strouhané žemli a usmažíme na Ceresu do zlatožluta.

Vejce na kyselo. Potřeby: 2 lžíce vinného octa, na špičku nože kmínu, $^1/_2$ litru kyselé smetany, trochu mouky, čerstvá vejce, brambory, sůl.
Příprava: Svaříme ocet se $^1/_4$ litrem vody a kmínem, přidáme smetanu se zakvedlanou moukou a svaříme vše na zahoustlou omáčku. Pak do toho rozbijeme podle potřeby vajec a necháme je ztuhnouti. (S kmínovanými brambory jsou výborná.)

Vejce s ledvinkami. Potřeby: 4 skopové ledvinky, 7 vajec, 3 lžíce Ceresu, 4 dkg Vitella, sůl, $^1/_4$ litru rajské omáčky.
Příprava: Ledvinky očistíme, rozpůlíme a upečeme v horkém Ceresu do hněda. Pak vymažeme kastrol Vitellem, dáme do něho ke kraji pečené ledvinky, osolíme je a roztlučeme k nim vejce tak, aby žloutky zůstaly celé. Kastrol necháme na plotně nebo v troubě tak dlouho, až bílky ztuhnou. Pak vše polijeme horkou rajskou omáčkou a pokrm podáváme v témže kastrolu na stůl. (Velmi vydatné jídlo.)

Vejce s rajskými jablíčky. Potřeby: Rajská jablíčka, vejce, Vitello, sůl, pepř, petrželka.
Příprava: Jablíčka rozkrajíme, zbavíme jadřinců a udusíme na Vitellu. Potom je uvnitř osolíme a opepříme, rozbijeme do nich po jednom vejci a necháme je na horkém Vitellu, až vejce v jablíčkách ztuhnou. Podáváme je se zelenou, jemně sekanou petrželkou.

Paštiky.

Játrová paštika. Potřeby: 1/2 kg telecích jater, 8 dkg Vitella, 2 vejce, 4 dkg uzené slaniny, 1 žemle, sůl, pepř.
Příprava: Telecí játra zbavíme blan a uškrabeme nebo jemně semeleme strojkem. Pak utřeme pěnivě Vitello a stále míchajíce přidáme jedno vejce po druhém. V mléce namočenou žemli dobře vymačkáme a zamícháme do utřeného Vitella. Potom přimícháme játra, osolíme, opepříme a přidáme paštikové koření. Je-li ta masa tuhá, rozředíme ji smetanou nebo polévkou. Pak dobře vymažeme formu Vitellem, pastu dáme do formy a vaříme ji 2—3 hodiny ve vodní lázni.

Paštika z máslového těsta s telecími plíčkami. Potřeby: Máslové těsto ze 14 dkg mouky, 14 dkg Vitella, 2 žloutků, 4 lžic smetany nebo mléka, soli a 2 dkg droždí, usekané telecí plíčky, sůl, majoránka, 1/10 litru mléka, 1 cibule, 3 lžíce Ceresu, 1 žloutek.
Příprava: Uvařené a usekané plíčky dusíme na Ceresu se solí, majoránkou, mlékem a usekanou cibulí, zvolna přilévajíce trochu polévky. Když to vychladne, přimícháme žloutek. Touto masou naplníme těstem vyloženou formu, přikryjeme plackou z máslového těsta, upečeme paštiku v troubě do zlatožluta a podáváme ji vyklopenou.

Paštika strýce Bobyho. Potřeby: 26 dkg telecího masa, 9 dkg Vitella, polévkové koření, sůl, pepř, trochu polévky, 2 lžíce Vitella, mouka, kaše z rajských jablíček, makarony, parmezán.
Příprava: Rozemeleme 26 dkg syrového telecího masa, smícháme je s 9 dkg Vitella, troškou polévkového koření, solí a pepřem a s trochou polévky dusíme. Ze 2 lžic Vitella, potřebné mouky, kaše z rajských jablíček, soli a koření uděláme zahoustlou rajskou omáčku. Ve slané vodě uvaříme 1/4 kg širokých nudlí nebo spaghetti, opláchneme je a polijeme horkým Vitellem. Polovičku makaronů dáme na teplou mísu, na ně dušené maso a pak zbylé makarony, které hodně posypeme strouhaným parmezánem. Paštiku polijeme rajskou omáčkou a podáváme horkou.

Paštičky s ragout. Potřeby: Ze 1/4 kg Vitella máslové těsto, 1 telecí jazyk, telecí brzlík, 1/4 kg telecího masa, 7 dkg Vitella, 1/2 cibule rozkrájené na koláčky, nové koření, 4 lžíce mouky, 1 sardele, masový odvar, 1/2 šálku bílého vína, trochu citronové šťávy, 2 žloutky.
Příprava: Vypícháme z máslového těsta prostředně velké koláčky, potřeme jejich okraj vejcem, na každý položíme těstový kroužek, potřeme je celé vejcem a paštičky pečeme v horké troubě. Koláčků vypíchnutých z kroužků použijeme za víčka. Potom měkce uvaříme telecí jazyk, udusíme brzlík a telecí maso v silném odvaru a nakrájíme je na malé kostičky. Pak rozpálíme Vitello, zapěníme v něm nové koření a cibulku, dáme v tom zpěnit mouku, přidáme očištěnou, usekanou sardeli, všechno na ohni promícháme, přilijeme trochu odvaru, víno a citronovou šťávu, hustou omáčku necháme dobře svařiti a procedíme ji. Musí být pěkně hladce umíchána, pak do ní dáme na kostky nakrájené maso. Než paštičky plníme, spojíme všechno žloutky.

Paštičky se zeleninou. Potřeby: 12 1/2 dkg mouky, 2 žloutky, 1/2 čajové lžičky stolního oleje, Ceres, zelenina nebo ragout.
Příprava: Mouku umícháme s 1/4 litru vody na hladké těsto. Do něho přidáme 2 žloutky a 1/2 čajové lžičky stolního oleje. Pak nalijeme toto řídké těsto, které se má za přípravy pokud možno málo míchati, do vysoké nádoby. Potom namočíme paštikovou formičku v rozpáleném Ceresu, ponoříme ji do těsta a zase do Ceresu, který musí být stále hodně horký, a paštičku usmažíme. Pak ji vyklopíme z formičky a plníme zeleninou nebo ragout.

Šunková pasta. Potřeby: 10 dkg šunky, 10 dkg Vitella, sůl, paprika.
Příprava: 10 dkg šunky jemně usekáme nebo rozmeleme strojkem na maso a promícháme ji s 10 dkg zpěněného Vitella. Potom pastu osolíme a trochu opaprikujeme.

Teplá masová paštika. Potřeby: 3/4 kg telecího masa, 3/4 kg vepřového masa, 2 cibule, 6 dkg sardelí, 3 lžíce kaparek, 1 čajová lžička mouky, 8 dkg Vitella, 1 sklenka bílého vína, sůl, kůra 1 citronu, 1 vejce a trochu muškátového ořechu, máslové nebo loupavé těsto.
Příprava: Telecí a vepřové maso, jakož i sardele jemně usekáme. Pak osmažíme na Vitellu drobně nakrájené cibule a přimícháme mouku. Pak maso osolíme, přidáme k němu trochu muškátového ořechu, odusíme je v cibulce a s bílým vínem vaříme 1/2 hodiny. Potom přidáme ostatní potřeby. Připravené jednoduché máslové

nebo loupavé těsto z 25 dkg mouky vyválíme na prst tlustě a vyložíme jím dno rozkládací formy. Kousek těsta oddělíme, tence vyválíme a nakrájíme na proužky, které později položíme mřížkovitě na paštiku. Na těstové dno stejnoměrně rozestřeme sekaninku a na ní uděláme z těsta mřížky, které potřeme vejcem. Paštiku pečeme 2 hodiny v troubě.

Těsto křehké. Potřeby: 1/2 kg mouky, 1/4 kg Vitella, 4 žloutky, sůl, 1/2 šálku mléka.
Příprava: Dáme na vál 1/2 kg mouky, rozdrobíme 1/4 kg Vitella na vločky, rozdělíme je na mouce, prohněteme to, přidáme 4 žloutky, trochu soli a 1/2 šálku studeného mléka. To vše dobře propracujeme na pěkné, hladké těsto, které přikryjeme ubrouskem a dáme na chladné místo. Také připravovati je musíme v chladné místnosti, k čemuž nutno míti zřetel zvláště při horkém počasí. Těsto musíme připraviti rychle, poněvadž by se delším zpracováním ohřálo a drobilo. V zimě se podaří křehké těsto zvláště dobře, přeložíme-li je několikrát a znovu vyválíme.

Těsto vodové. Potřeby: 3/4 kg mouky, 2 žloutky, 10 dkg Vitella.
Příprava: Nasypeme na vál 3/4 kg mouky a uděláme uprostřed důlek, do něhož dáme 2 žloutky a 10 dkg rozpuštěného Vitella. Nožem to dobře promícháme, přiléváme zvolna vařící vody (podle jakosti mouky) a mícháme, až dostaneme tuhé těsto. Pak je dlaní hněteme, až je tak hladké, že se již válu nechytá. Potom těsto zabalíme do ubrousku a dáme je stranou vychladnouti.

Vitellové paštičky. Potřeby: 8 dkg Vitella, 25 dkg mouky, sůl, 40 dkg vepřového masa, cibule, pepř, vajíčko, masový odvar.
Příprava: Rozpálíme 8 dkg Vitella, nasypeme do něho 25 dkg mouky, osolíme a dobře promícháme, než to vychladne. Pak rozemeleme 40 dkg syrového vepřového masa a 1 cibuli, osolíme a opepříme. Možno vzíti též pečenou rybu. Z hořejšího těsta vyválíme dna velká jako šálek, na ně dáme po lžíci náplně, na ni položíme druhé dno jako víčko a těsto dokola zahneme. Do paštiček nahoře píchneme po dvou dírkách, aby mohla pára unikati, potřeme je vejcem a pečeme 3/4 hodiny. Do dírek přilijeme trošku masového odvaru.

Masné pokrmy.

Hovězí maso.

Bifsteky (hovězí řízky) s hříbky. Potřeby: 1/2 kg svíčkové pečeně, 10 dkg Ceresu, 4 dkg Vitella, 4 větší hřiby, trochu petržele a sůl.
Příprava: Ze svíčkové pečeně ukrojíme 4 malé ale silné řízky, které naklepáme do kulata a světle opečeme po obou stranách na 10 dkg Ceresu. Hřiby drobně usekáme, měkce udusíme na 4 dkg Vitella s troškou petržele a potřeme jimi na prst silně bifsteky. Ty položíme na pekáč vedle sebe, polijeme je jen 1—2 lžicemi vody nebo polévky a dáme na 2 hodiny dusiti do trouby. Chceme-li použíti hub sušených, musíme je měkce uvařiti.

Cikánské maso. Potřeby: 1 kg hovězího masa, 4 rajská jablka, 2 cibule, 10 dkg Vitella, trochu papriky, 1/8 litru smetany, mouka, sůl.
Příprava: Rajská jablka, na koláčky nakrájené cibule a trochu papriky odusíme na Vitellu. Potom k tomu dáme dobře naklepané hovězí maso a přilévajíce stále vodu nebo polévku, udusíme je do hněda a do měkka. Na konec zakvedláme smetanu lžicí mouky a povaříme ji s procezenou šťavou. Toto výborné jídlo podáváme s rýží nebo s makarony.

Dušená hovězí játra. Potřeby: 3/4 kg jater, 10 dkg slaniny, 6 dkg Vitella, 1 cibule, mouka, polévkové koření.
Příprava: Obereme s jater blány, pokud možno z nich vyřežeme šlachy, ale tak, abychom játra neroztrhali; navrch je protáhneme slaninou. Potom rozpustíme na pekáči Vitello, dáme do něho játra a stále je polévajíce dusíme je s cibulí asi 1/2 až 3/4 hodiny. Šťávu rozředíme trochou polévky nebo vody, zahustíme trochou mouky a okořeníme 5 kapkami polévkového koření.

Hořčicové řízky. Potřeby: Řízky, sůl, pepř, francouzská nebo estragonová hořčice, Vitello, cibule, hovězí polévka, kyselá smetana, 1 lžíce mouky.
Příprava: Z prostředního žebra (rumpsteak) nařežeme tenké, velké řízky, posolíme je, naklepeme, opepříme a potřeme francouzskou nebo estragonovou hořčicí. Dříve je také můžeme protáhnouti slaninou. Na Vitellu osmažíme drobně nakrájenou cibulku do zlatova, dáme do ní sbalené řízky, přilijeme trochu

polévky a když řízky změknou, přidáme trochu kyselé smetany se zakvedlanou lžicí mouky a necháme vše povařiti.

Hovězí guláš. Potřeby: 35 dkg hovězího masa z oháňky nebo z nohy, 15 dkg Vitella, 12 dkg cibule, paprika, kmín a sůl, majoránka, česnek, jemně sekaná citronová kůra.
Příprava: Udusíme na Vitellu 12 dkg jemně sekané cibulky, papriku, kmín a sůl, přidáme k tomu na kostky krájené hovězí maso a přikryté je udusíme do měkka. Cibule se musí rozejíti a utvořiti zahoustlou, světle hnědou omáčku, pak není třeba maso zaprašovati. Zaprašuje se jen proto, aby jí bylo více a pak se na guláš nalije polévka. Na konec přidáme trošku jemně krájené citronové kůry, česneku a majoránky. Aby byla omáčka lepší, můžeme do ní dáti také zavařená rajská jablíčka.

Hovězí pečeně na divoko. Potřeby: 1 kg hovězího masa, octové mořidlo, 10 dkg Vitella, jedna velká cibule, pepř a nové koření, bobkový list, tymián, citronová kůra, cukr a ¼ litru kyselé smetany, mouka, sůl.
Příprava: Hovězí maso protáhneme slaninou a naložíme na 3 dny do octového mořidla. Dáme na pekáč 10 dkg Vitella, na koláčky krájenou cibuli, 6 zrnek pepře a 6 zrnek nového koření, 1 bobkový list, trochu tymiánu a možno-li trochu saturejky, necháme to osmažiti a pak položíme do pekáče osolené špikované maso, přilijeme hodně vody, přidáme citronovou kůru, 3 kostky cukru a upečeme maso pěkně do hněda a do měkka. Omáčku procedíme, zakvedláme kyselou smetanu lžicí mouky a pak ji smísíme s omáčkou. Omáčku povaříme, nalijeme na maso nakrájené na řízky a necháme je v horké omáčce ještě ¼ hodiny dotáhnouti.

Kravské vemínko. Potřeby: Kravské vemínko, trochu mouky, 1 vejce, strouhaná žemle, Ceres, sůl, hořčicová omáčka, brambory.
Příprava: Vemínko dobře vymáčíme, spaříme vařící vodou a vaříme v slané vodě 3—4 hodiny, až je pěkně měkké. Pak je dáme vychladnouti a nakrájíme na tlusté řízky, které trochu osolíme, obalíme moukou, vajíčkem a strouhanou žemlí a usmažíme na Ceresu světle žlutě po obou stranách. Vemínko se podává s omáčkou hořčicovou nebo sardelovou a s brambory; také zelenina se k němu hodí.

Maso na kmínu. Potřeby: ½ kg telecího masa, 8 dkg Vitella, na špičku nože kmínu, mouka, polévkové koření, sůl.
Příprava: Telecí maso nakrájíme na kousky, osolíme je, dusíme na Vitellu a na kmíně ½ hodiny, podlijeme je vodou, zaprášíme

moukou a okořeníme několika kapkami polévkového koření. V létě můžeme s masem dusiti také 1—2 hřiby nebo žampiony.

Roastbeef. Potřeby: Hovězí maso ze svíčkové neb od ocasu, pokrmový tuk Ceres, sůl.
Příprava: Z kousku pěkného, dobře odleželého hovězího masa odstraníme blány a kosti. Maso řádně natřeme solí a necháme je hodinu ležeti. Pak je dáme na pánev s Ceresem a pečeme při prudkém ohni. Maso stále poléváme horkým tukem, často je obracíme, ale vidličkou nenapichujeme. Tak je pečeme podle velikosti asi 20—30 minut, vyndáme je, přikryjeme mísou a dáme nad páru. Pečeni nakrájíme na zcela tenké řízky; musí být uvnitř červená, ale nesmí být krvavá. Roastbeef podáváme na stůl s různou zeleninou.

Roštěná s hořčicí. Potřeby: Roštěnka, sůl, pepř, estragonová hořčice, Vitello, cibule, polévka, makarony, rýže, okurky.
Příprava: Roštěnku hodně tence naklepeme, osolíme, opepříme, zbavíme kostí a šlach, potřeme estragonovou hořčicí, sbalíme a nití svážeme. Na Vitellu do hněda osmažíme na kolečka rozkrájenou cibuli, roštěnku v ní měkce udusíme a podle potřeby zalijeme polévkou. Roštěnku podáváme s dušenou rýží a malými okurkami.

Roštěnka. Potřeby: Hovězí maso, Ceres, cibule, sůl, pepř, mouka a polévka nebo smetana.
Příprava: Hovězí maso z háčku nakrájíme na řízky asi na palec silné, naklepeme je, osolíme a opepříme. Na lístky krájenou cibuli udusíme na Ceresu, položíme na ni řízky a udusíme je do měkka a do hněda. Na konec je zaprášíme troškou mouky a přilijeme hovězí polévku nebo i smetanu, aby byla roštěnka chutnější.

Roláda z hovězího masa. Potřeby: 3/4—1 kg svíčkové, sůl, Vitello, paprika, 1 vejce, uzené maso, 1 cibule, pepř, makarony, kyselá smetana, mouka, kaparky, polévkové koření.
Příprava: Naklepáme 3/4—1 kg svíčkové nebo pěkného hovězího masa na čtverec, posolíme a namažeme touto směsí: 1 lžíci Vitella, 1 vejce, usekané uzené maso, 1 cibuli světležlutě osmaženou ve Vitellu, papriku a pepř dobře promícháme, dáme na maso, navrch několik vařených, dlouhých makaronů, potom to sbalíme, svážeme a roládu pečeme na Vitellu, smíšeném zpola s omastkem z pečeně. Když je roláda pečena, přidáme trochu rozkvedlané kyselé smetany s 1 lžičkou mouky, kaparkami a 20 kapkami polévkového koření a podáváme k ní knedlíky.

Smažený hovězí jazyk. Potřeby: Hovězí jazyk, mouka, vejce, strouhaná žemle, Ceres, koření, kořenová zelenina, sůl. Příprava: Jeden hovězí jazyk stačí pro 10 osob; i v malé domácnosti uvaříme jazyk celý a připravíme jej různým způsobem na několik jídel. Kost a houbovité maso odřízneme a jazyk dobře opereme. Potom jej uvaříme do měkka v slané vodě s kořením a s kořenovou zeleninou, sloupneme za horka kůži a uložíme zatím jazyk do omáčky až do dalšího upotřebení. Chceme-li hovězí jazyk nebo část smažiti, dáme jej vychladnouti, nakrájíme napříč koláčky 1 cm silné, obalíme je moukou, vejcem a strouhanou žemlí a usmažíme je v Ceresu do hněda. Smažený jazyk podáváme k zelenině, k luskám, ke květáku, k špenátu atp. Koláčky upravíme ve věnci kolem zeleniny.

Svíčková pečeně s uzeným masem. Potřeby: Svíčková pečeně, dlouhý řízek vařeného uzeného masa, 14 dkg Vitella, 1 malá cibule, na špičku nože tlučeného pepře a sůl.
Příprava: Obereme se svíčkové pečeně blány, připravíme ji, osolíme, opepříme a po celé délce ji po straně nařízneme tak, aby po druhé straně zůstala pohromadě. Do naříznuté svíčkové vložíme dlouhý řízek vařeného uzeného masa, svíčkovou svineme, ovineme pevně nití a pečeme ji na Vitellu s cibulí 3 hodiny.

Svinovaná roštěnka. Potřeby: 1 kg vysoké roštěnky, 3 sardele, 1 lžíce kaparek, citronová kůra, 1 malá cibule, zelená petržel, 2 lžíce kyselé smetany, 1 vejce, 5 dkg slaniny, 15 dkg Ceresu, mouka, víno.
Příprava: Jednu roštěnku drobně usekáme, protlačíme sítkem a smísíme s jemně sekanými sardelemi, sekanými kaparkami, citronovou kůrou, sekanou půlkou cibule, smetanou a vajíčkem. Touto směsí potřeme ostatní roštěnky, zbavené loje a kostí a tence naklepané. Roštěnky svineme, zavážeme, aby se nerozvinuly, a dáme je opéci na slanině a Ceresu s polovicí cibule; polejeme je $^1/_4$ litrem vody a udusíme do měkka. Se šťávy sebereme mastnotu a zahustíme ji lžicí vína, trochou polévky a moukou.

Šťavnatá pečeně. Potřeby: Hovězí maso (od žebra), Vitello, cibule, mrkev, bobkový list, sůl a pepř.
Příprava: Naklepáme pěkný kousek hovězího masa a osolíme. Mezitím dáme na Vitellu zpěniti do zlatožluta cibuli, přidáme trochu mrkve, bobkový list, několik zrnek pepře a pak maso. Když maso pěkně zhnědne, přilijeme vody. Pak je dáme podle velikosti 2—3 hodiny dusiti, při čemž nesmí býti bez šťávy. Šťáva se podává, jak je.

Telecí maso.

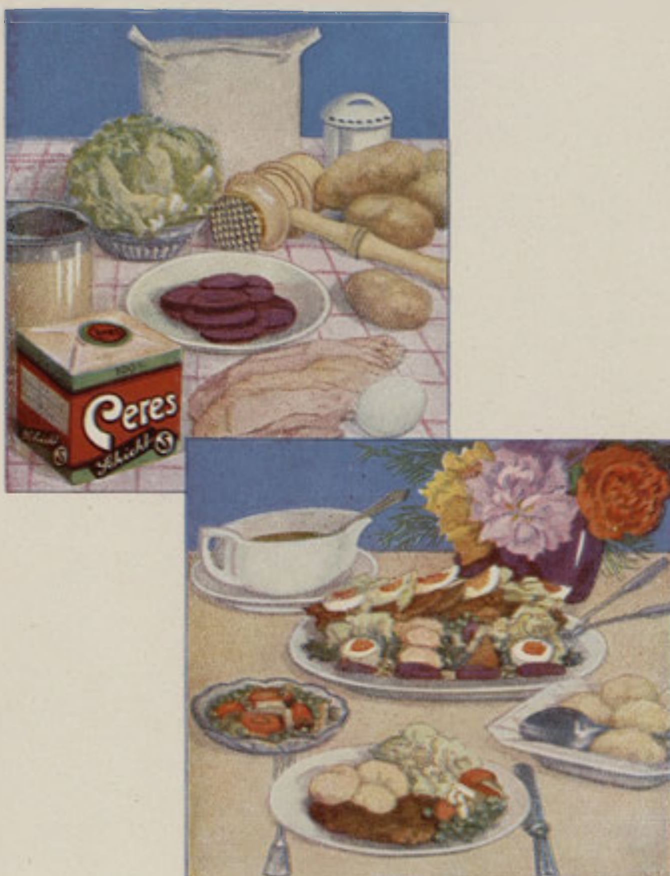
Guláš s flíčky. Potřeby: 1 vejce, telecí nebo vepřové maso, mouka, cibule, Vitello, paprika.
Příprava: Uděláme z 1 vejce nudlové těsto a nakrájíme z něho 1 cm velké čtverečky, které uvaříme v slané vodě. Telecí nebo vepřové maso nakrájíme na kostky jako na guláš a osolíme. Potom odusíme na Vitellu velkou, drobně rozkrájenou cibuli, přidáme papriku a když je maso skoro měkké, dáme k němu flíčky a necháme je ještě $^1/_4$ hodiny dusiti.

Holštýnské řízky. Potřeby: 6 telecích řízků, 1 lžíce mouky, sůl, 12 dkg Ceresu, 1 vejce, brambory, salát z červené řepy, hlávkový salát nebo petrželka.
Příprava: Řízky naklepáme, osolíme, poprášíme moukou a po obou stranách v rozpáleném Ceresu osmažíme pěkně do hněda. Potom k nim přilejeme $^1/_8$ litru vody a řízky necháme v dobře přikryté pánvi 3 minuty dusiti. Na pánvi přichycený tuk smísíme se šťavou z masa. Mezitím dáme vařit brambory, s nimiž pak upravíme řízky na mísu. Zdobíme je na tvrdo vařeným vejcem a salátem nebo petrželkou. Vyobrazení na str. 32 a.

Játrové řízky. Potřeby: 40 dkg hovězích nebo telecích jater, 4 brambory, sůl, pepř, 1 vejce, mléko, žemle, Vitello.
Příprava: Hovězí nebo telecí játra jemně umeleme. 4 prostředně velké, nevařené, oškrábané brambory ustrouháme, osolíme, opepříme, přidáme vejce, v mléce namočenou a vymačkanou housku, všechno dobře promícháme. Pak z toho lžící namáčenou do horkého Vitella děláme větší řízky, které smažíme po obou stranách v rozpáleném Vitellu.

Ledvinky na kyselo. Potřeby: Ledvinky, Vitello, mouka, cibule, koření, ocet, estragonová hořčice, sardelové máslo, brambory, sůl.
Příprava: Ledvinky nakrájíme na tenké lístky, dvakrát je dobře opereme, udusíme ve Vitellu a pak osolíme. Z Vitellové jíšky připravíme cibulovou omáčku s kořením a octem, když ji procedíme, přidáme estragonovou hořčici a sardelové máslo a polijeme tím ledvinky. Podáváme k nim brambory.

Maso na paprice. Potřeby: 1 kg masa od žebra nebo hrudí, 2 lžíce Vitella, sůl, paprika, 1 cibule, šálek kyselé smetany, mouka.
Příprava: Z masa nakrájíme řízky, naklepáme je, posypeme solí a paprikou, odusíme v rozpáleném Vitellu s cibulí, ale nesmí



Holštýnské řízky

(Předpis na str. 32)

I nejchoulostivější žaludek snese tento výborný, na Ceresu připravený pokrm.

zhnědnouti. Pak to zaprášíme trochou mouky, přilejeme smetanu, trochu polévky nebo vody a maso v tom udusíme.

Nadívané telecí hrudí. Potřeby: 1½ kg telecího hrudí, 14 dkg Vitella, 2 žemle, 3—4 žloutky, 14 dkg strouhané žemle, muškátový ořech, citronová kůra, sůl, petrželka.
Příprava: Z telecího hrudí vyndáme žebra, vrchní kůži částečně podebereme, uděláme kapsu, vymyjeme ji a osolíme. Nádivka: Utřeme Vitello a s ním 2 namočené, vymačkané žemle, žloutky, strouhanou žemli, zelenou sekanou petrželku, strouhaný muškátový ořech a citronovou kůru. Směsí naplníme kapsu, kterou zašijeme. Potom dáme telecí hrudí kapsou dolů na pánev s kouskem Vitella a pečeme je; za chvíli hrudí obrátíme, potřeme kůži Vitellem. a pečeme je zvolna dobré 2 hodiny, stále je polévajíce.

Pařížské řízky. Potřeby: Telecí řízky, sůl, mouka, vejce, Vitello, kyselá smetana, citron, rýže.
Příprava: Telecí řízky naklepáme, posolíme, obalíme v mouce a ve vajíčku a po obou stranách je osmažíme v horkém Vitellu. Pak je vyndáme z pánve, přidáme do omastku lžíci kyselé smetany a povaříme na omáčku. Řízky podáváme s rýží a kolečky citronu.

Řízky na smetaně. Potřeby: ¼ kg telecích řízků, ⅛ litru smetany, ⅛ litru bílého vína, kaparky, citronová kůra, Vitello, 2 sardele, petrželka, sůl.
Příprava: Ze smetany, bílého vína, několika drobně usekaných kaparek, trochy drobně usekané citronové kůry, zelené petrželky, drobně nakrájených sardelí, citronové šťávy podle chuti a trochy světlé Vitellové jíšky uvaříme pěnivou omáčku a postavíme ji zatím do horké vody. Potom rozpálíme v pánvi kousek Vitella, dáme do ní naklepané a osolené řízky a opečeme je po obou stranách do hněda na šťavnaté přírodní řízky. Přebytečný tuk slijeme (hodí se výborně na brambory), řízky polijeme připravenou omáčkou, necháme je v ní přikryté ½ minuty odusiti, pak je vyndáme na ohřátou mísu a procedíme na ně omáčku.

Smažené telecí ledvinky. Potřeby: 4 ledvinky, strouhaná žemle, 1 vejce, Vitello, sůl, mouka.
Příprava: Ledvinky dáme na 5 minut do vody, odstraníme z nich tuk, nakrájíme je na tenké plátky, které osolíme, obalíme v mouce, ve vejci a v strouhané žemli a usmažíme na Vitellu pěkně do žluta. Podáváme k nim zeleninu nebo bramborový salát.

Špikovaný telecí brzlík. Potřeby: 1 telecí brzlík, 3 dkg slaniny, 8 dkg Vitella, trochu mouky, bílé víno, polévkové koření, sůl.
Příprava: Brzlík protáhneme jemnými proužky slaniny, ovaříme ve vodě a udusíme do měkka na 4 dkg Vitella. Potom uděláme ze 4 dkg Vitella řídkou, bledou jíšku, přilijeme trochu vody, trošku polévkového koření a bílého vína, to vše svaříme, procedíme na brzlík a brzlík dodusíme.

Telecí játra v hořčicové omáčce. Potřeby: Telecí játra, cibule, Vitello, mouka, polévka, sůl, hořčice, pepř, ocet, rohlíčkové brambory.
Příprava: Telecí játra zbavená blan rozkrájíme na plátky a dusíme na Vitellu se strouhanou cibulí. Zaprášíme je trochou mouky, povaříme s polévkou, osolíme, přidáme lžíci hořčice a podle chuti pepře a octa. Za přílohu podáváme k nim rohlíčkové brambory.

Telecí kýta se špekem na smetaně. Potřeby: Telecí kýta, 1/4 kg slaniny, pepř, sůl, 15 dkg Vitella, 1 cibule, 1/4 litru kyselé smetany.
Příprava: Kýtu omyjeme, obereme z blan a vyndáme z ní kost. Slaninu nakrájíme na 3 cm dlouhé a 1 cm silné proužky, obalíme je v pepři smíšeném se solí, uděláme v mase zářezy a slaninu do nich nastrkáme. Potom kýtu pečeme v troubě 2 hodiny na Vitellu s cibulí na koláčky krájenou a při tom ji pilně poléváme vypečeným tukem. Když cibule zhnědne, přidáme trochu vody. Na konec přilijeme smetanu, osolíme a kýtu dopečeme. Kýtu podáváme s makarony neb s brambory.

Telecí ořech s hříbky. Potřeby: Telecí ořech (je to kousek masa z kýty, který jest na vnitřní její straně a který snadno oddělíme), 5 dkg slaniny, 8 dkg Vitella, bílý pepř, 10 dkg hříbků, cibule, citronová šťáva, petrželka a sůl.
Příprava: Ořech obereme z blan, osolíme, protáhneme jemnými proužky slaniny a udusíme do měkka na Vitellu s cibulí krájenou na kolečka a s pepřem. Když je maso měkké, vyndáme je a do zbývající šťávy přidáme trochu bílé Vitellové jíšky, aby byla omáčka hustší. Potom ji procedíme, přidáme trochu citronové šťávy, ořech nakrájíme na tenké řízky, které však necháme pohromadě a dáme do omáčky. Při úpravě položíme ořech doprostřed mísy a kolem něho uděláme věnec z jemně krájených a ve Vitellu s trochou petrželky dušených hříbků.

Telecí pečeně. Potřeby: 1/2 kg telecího masa, 8—10 dkg Vitella, trochu polévky a sůl.

Příprava: Asi ½ kg telecího masa (ledviny) s Vitellem, špetkou soli, trochou polévky nebo vody dáme do trouby péci a pilně poléváme šťavou. Když je maso křehké a červené, slijeme tuk a zavaříme v pánvi usazenou šťávu s trochou polévky, nakrájíme maso na řezy a polijeme šťavou.

Telecí plíčky. Potřeby: Telecí plíčky, kousek jater, brambory, celé koření, tymián, ocet, kyselá smetana, Vitello, sůl.
Příprava: Plíčky a kousek jater uvaříme do měkka se solí, cibulí, několika zrnky pepře, špetkou nového koření, jedním bobkovým listem, trochou tymiánu a dvěma lžicemi octa. Pak je na drobno nakrájíme. Polévku přecedíme, zapražíme Vitellovou jíškou, přidáme trochu kyselé smetany a nakrájené plíčky v ní ještě povaříme. K telecím plíčkám podáváme brambory. Tak můžeme připraviti také dršťky a vepřové plíčky.

Telecí závitky. Potřeby: 1 kg jadrného telecího masa, 10 dkg telecího masa, 10 dkg syrového uzeného masa, 4 sardele, 2 vejce, 2 kávové lžičky kaparek, trochu strouhané žemle, Vitello, mouka a sůl.
Příprava: Nakrájíme z masa 8—10 řízků, naklepeme je a plníme touto sekaninou: 10 dkg syrového telecího masa, 10 dkg uzeného masa, očištěné sardele jemně usekáme a přimícháme 2 vejce, kaparky a strouhanou žemli. Touto směsí plněné řízky svineme a obvážeme nití. Potom je dáme do rozpěněného Vitella v kuthanu, přikryjeme je dobře přiléhající pokličkou a udusíme do měkka. Podle potřeby přiléváme občas trochu polévky nebo vody. Na konec přidáme trochu pražené mouky, zavaříme hladkou omáčku a přisolíme.

Telecí žebírka. Potřeby: ½ kg telecích žebírek, 10 dkg Vitella, trochu bílého vína, sůl, mouka, brambory.
Příprava: Telecí žebírka naklepáme a položíme na hodinu do bílého vína; když je vyndáme, osolíme je, poprášíme moukou a dáme do rendlíku s horkým Vitellem. Opečeme je, obrátíme a když jsou opečena i po druhé straně, dáme je na mísu. Do ostatního tuku přidáme lžíci mouky, nalijeme na ni víno a povaříme. Omáčku nalijeme na telecí žebírka a dáme k nim na Vitellu smažené brambory.

Vídeňské řízky. Potřeby: Telecí řízek, 1 vejce, strouhaná žemle, mouka, sůl, Ceres, Vitello.
Příprava: Telecí řízek naklepáme, posolíme a po obou stranách poprášíme moukou. Vejce trochu ušleháme vidličkou, namočíme do něho řízek a pak jej obalíme strouhanou žemlí. V kastrole rozpálíme Ceres a v něm usmažíme řízek po obou stranách

pěkně do hněda. Potom Ceres slijeme a místo něho přidáme kousek Vitella.

Vepřové maso.

Císařské řízky. Potřeby: 1/2 kg masa na řízky, sůl, pepř, majoránka, kyselá smetana, Vitello, mouka, rýže a paprika. Příprava: Řízky naklepáme, potřeme solí, majoránkou a trochu pepřem, obalíme je v mouce a dusíme na Vitellu, až po obou stranách zčervenají. Pak přilijeme trochu polévky nebo vody a kyselou smetanu, by bylo dosti omáčky, a necháme v ní řízky ještě 2—3 minuty dusiti. Při upravování jídla uděláme na kulaté míse okraj z dušené rýže, který trošku opaprikujeme, řízky položíme doprostřed a polijeme omáčkou.

Risoto s vepřovými játry. Potřeby: 30 dkg rýže, 4 lžíce Vitella, cibule, bobkový list, pepř, česnek, paprika, 1/2 kg vepřových jater, sůl, 2 lžíce parmezánského sýra.
Příprava: Otřenou, nepranou rýži opražíme do žluta se dvěma lžicemi rozpuštěného Vitella. Potom přidáme 1/2 litru vřelé vody, 1 kávovou lžičku soli, jednu malou cibuli, 1 bobkový list, 6 zrnek pepře a dusíme rýži 40 minut. Játra nakrájíme na malé, tenké řezy a udusíme je rychle na dvou lžicích Vitella. Potom přidáme strouhaný stroužek česneku nebo 2 strouhané cibule, trochu soli, na špičku nože papriky a 1/2 šálku vařící vody, přikryjeme játra pokličkou a dusíme 10 minut. Než jídlo podáváme na stůl, promícháme vše s rýží a přidáme 2 lžíce parmezánského sýra.

Vepřové kotlety s pikantní omáčkou. Potřeby: 1/2 kg vepřových kotlet, 4 dkg Vitella, 1 cibule, 1/8 litru zbylé šťávy z pečeně nebo dobré polévky, 3 naložené okurky, trochu zelené petrželky. Na smažení kotlet 10 dkg Vitella.
Příprava: Cibuli odusíme do žluta na 4 dkg Vitella; pak přilejeme šťávu z pečeně, přidáme sekané, v octě naložené okurky a jemně sekanou petrželku. Vřelou omáčkou polejeme kotlety smažené na Vitellu.

Vepřová kýta se sardelemi. Potřeby: Kýta z mladého vepře, 8 dkg sardelí, 10 dkg Vitella.
Příprava: S kýty stáhneme kůži a všechen tuk. Sardele dobře utřeme s Vitellem a potřeme tím stejnoměrně kýtu, kterou dáme péci do trouby. Když kýta zhnědne, přilijeme trochu vody.

Vepřová kýta se smetanovou omáčkou. Potřeby: 1 kg libového masa z kýty, 18 dkg Vitella, 1/8 litru smetany, několik kaparek, trochu mouky, sůl.

Příprava: Maso osolíme, dáme na pekáč s 18 dkg Vitella, podlijeme je teplou vodou a udusíme do měkka. Potom zakvedláme ¹/₈ litru smetany s 3 lžícemi mouky a smícháme s vypečenou šťavou, omáčku procedíme, přidáme několik kaparek a maso necháme v omáčce ještě povařiti.

Vepřová pečeně. Potřeby: 1 kg libového vepřového masa, 6 dkg Vitella, kmín a sůl.
Příprava: Vepřové maso nasolíme a dáme s Vitellem, trochou kmínu a teplou vodou do trouby nebo na plotnu. Polévajíce maso vypečenou šťavou necháme je pěkně zhnědnouti, podle potřeby přilijeme vody a necháme je dodusiti. Potom pečeni nakrájíme, šťávu procedíme a nalijeme na maso.

Vepřová pečeně po bruselsku. Potřeby: 1¹/₂ kg libového vepřového masa, 10 dkg Vitella, 4 malé mladé brukve, sůl.
Příprava: Brukve oloupáme, nakrájíme na kostky a dáme na pánev s rozpuštěným Vitellem. Pak posolíme maso a udusíme je v brukvi po všech stranách pěkně do hněda. Při pečení přilijeme trochu vody, aby brukev nezhnědla. Když je maso měkké, procedíme šťávu a brukev cedníkem a maso nakrájené na porce dáme do šťávy.

Skopové maso.

Jehněčí fricassé. Potřeby: Jehněčí hrudí, kořenná zelenina, bazalka, Vitello, 1 cibule, 4 sardele, 1 žloutek, 1 citron, žemle, sůl.
Příprava: Jehněčí hrudí uvaříme do měkka v slané vodě s kořennou zeleninou a bazalkou; vařené hrudí dáme vychladnouti, kosti vyjmeme, maso nakrájíme na kostky. Potom uděláme z Vitella světlou jíšku, nalijeme na ni jehněčí polévku, přidáme jemně sekanou, na Vitellu smaženou cibulku, jemně sekané sardele, do omáčky zakloktáme žloutek, přidáme citronovou šťávu a necháme v tom maso jednou přejíti varem. Fricassé urovnáme na hluboké míse do vrcholíku a obložíme je malými žemlovými knedlíčky.

Jehněčí játra strýce Bobyho. Potřeby: Jehněčí játra, mléko, Vitello, polévka, bílé víno, citronová šťáva, sůl, pepř, žampiony, paprika, rýže, rohlíčkové brambory, makarony.
Příprava: Játra zbavíme blan a položíme do mléka, aby byla hodně jemná. Pak uděláme Vitellovou jíšku, povaříme ji s polévkou, bílým vínem, citronovou šťavou, solí a pepřem na pikantní omáčku, přidáme žampiony a trochu papriky a do této horké

omáčky dáme na několik minut na Vitellu udušená játra. (Jsou-li v ní déle, ztvrdnou.) Potom dáme játra na mísu, kolem nich dušenou rýži a tu a tam brambory a makarony.

Pečená skopová kýta. Potřeby: Skopová kýta, Vitello, 3 stroužky česneku, trochu kmínu a sůl.
Příprava: Ze skopové kýty vyndáme kosti a sřežeme lůj. Kýtu řádně otřeme čistou utěrkou a osolíme. Potom rozetřeme česnek se solí, potřeme jím maso, přidáme trochu kmínu, dáme kýtu na pekáč, podlejeme ji vodou a na plotně po obou stranách odusíme. Pak odlijeme trochu omáčky, potřeme kýtu dobře Vitellem a pečeme ji v troubě pilně ji podlévajíce a potírajíce Vitellem.

Skopové maso s majoránkovou omáčkou. Potřeby: ½ kg libového skopového masa, 6 dkg Vitella, 2 stroužky česneku, trochu majoránky, sůl.
Příprava: Maso měkce uvaříme. Polévku scedíme, z Vitella uděláme světlou jíšku, zahustíme ji polévkou, rozetřeme česnek se solí a dáme jej s majoránkou v ruce rozemnutou do omáčky. Maso nakrájíme na kostky, dáme je do omáčky a všecko ještě povaříme.

Skopová pečeně strýce Bobyho. Potřeby: Skopová kýta, sůl, pepř, sardele, mrkev, Vitello, cibule, citron.
Příprava: Skopovou kýtu zbavíme kůže a loje, omyjeme ji rychle v teplé vodě, posolíme a opepříme. Pak ji protáhneme proužky sardelí a mrkve. Na Vitellu usmažíme cibulku a v ní zvolna upečeme kýtu. Má-li pečeně kůrku, pokapeme ji citronovou šťavou. Takto připravenou skopovou pečeni můžeme podávati i studenou.

Zvěřina.

Bažant. Bažant má nejlepší maso na konec podzimu. Než ho připravujeme, musí 6—8 dní viset neškubaný; teprve dostatečně dlouhým visením dostane své aroma. Střelený bažant čerstvý se chutí mnoho neliší od obyčejné slepice.

Bažant pečený. Potřeby: Bažant, 8 dkg slaniny, 10 dkg Vitella, ½ šálku sladké smetany, 1 kávová lžička pšeničné mouky, sůl.
Příprava: Bažanta oškubáme, až když jej chceme připravovati, ožehneme ho a omyjeme. Když ho vykucháme (bažant se nemá vymývati, nýbrž jen ubrouskem řádně vytříti), důkladně ho osolíme a ovážeme slaninou. Nejdříve ho položíme prsy dolů na pánev s rozpáleným Vitellem a při mírném ohni jej 1—1½ hodiny

pečeme do tmavožluta. Než jej podáváme na stůl, zakvedláme do 1/2 šálku smetany 1 kávovou lžičku pšeničné mouky a nalijeme do omáčky.

Divoké kachny. Mezi mnoha druhy divokých kachen je nejmenší a nejchutnější čírka, poněvadž je nejméně cítit rybinou. Všechny divoké kachny nutno připravovat čerstvé, neboť visením dostanou chuť po rybině.

Divoká kachna pečená. Potřeby: Kachna, 2 cibule, sůl, 1 bobkový list, trochu pepře, 12 dkg Vitella, mouka.
Příprava: Kachně uřízneme hlavu a nohy až k ohbí v koleně, vykucháme ji, ožehneme a připravíme. Pak ji vytřeme uvnitř solí a pepřem, strčíme do ní cibuli a bobkový list a položíme ji na pekáč. Polijeme ji vařící slanou vodou, dáme do trouby a polijeme horkým Vitellem. Kachnu pečeme 1 hodinu. S omáčky sebereme mastnotu a zahustíme ji troškou mouky. Labužníci mají rádi kachnu ne zcela propečenou; tu stačí ji péci jen 30 minut. Podáváme ji na stůl s pomorančovým kompotem.

Divoký králík. Maso z divokého králíka je velmi podobné masu zaječímu, ale je šťavnatější a rychleji se peče. Divoký králík je chutnější než králík domácí. Králičí maso dáváme před pečením na dva dny do octového mořidla, aby dostalo silnější chuť.

Fricassé z králíka. Potřeby: Králík, Vitello, 1 malá cibule, 3 hřebíčky, odvar z telecích kostí, ocet, sůl, pepř, muškátový ořech, 2 žloutky.
Příprava: Králíka rozkrájíme na kusy, dáme rozpustiti na pánvi 5 dkg Vitella, přidáme do něho cibuli a hřebíčky, udusíme v tom maso, zaprášíme je lžicí mouky a uvaříme do měkka s odvarem z telecích kostí, s octem, se solí, s pepřem a s muškátovým ořechem. Omáčku procedíme sítkem, přidáme 1 lžíci Vitella a trochu citronové šťávy a znovu povaříme. Potom dobře zakvedláme 2 žloutky s 2 lžicemi mléka nebo smetany, nalijeme do vařící omáčky a necháme ji státi na horké plotně, ale aby se již nevařila. Fricassé upravíme na polohluboké míse a po okraji mísy dáme malé žemlové knedlíčky, vařené v slané vodě.

Králík pečený. Potřeby: Králík, strouhaná žemle, Vitello, citronová šťáva.
Příprava: Králíka připravíme a upečeme jako zajíce. Půl hodiny před podáváním na stůl jej notně posypeme strouhanou žemlí, kterou pak pokapeme Vitellem a dáme prudce opéci, aby chrupala. Při úpravě pokapeme maso citronovou šťavou.

Divoký kanec. Maso z divokého kance vyžaduje skoro vždy octového mořidla. Vyjma maso z nedoročáka (divoké sele do 1 roku) nebo maso z mladých vepřů do 2 let. Maso z divokých vepřů se jídá zvláště v zimních měsících. Po zastřelení divokého kance musí maso několik dní viset.

Pečeně z divokého kance v červeném víně. Potřeby: Hřbet z divokého kance (váží asi 7 kg; možno vzíti i půl nebo čtvrt a ostatních potřeb podle toho), mořidlo z červeného vína, koření, 2 lžíce soli, 25 dkg Vitella, kůrka z červeného chleba, 2—3 lžíce rybízové marmelády, podle potřeby masového odvaru.
Příprava: Kůži povrch nakrojíme na kostky a pečeni polijeme mořidlem z červeného vína, v němž ji ponecháme 5 dní. Potom ji vyndáme z mořidla, osušíme, polijeme horkým Vitellem a pečeme v troubě, polévajíce ji mořidlem a masovým odvarem. Za hodinu pečeni posolíme, dáme k ní chlebovou kůrku, pilně ji poléváme a pečeme 3—3½ hodiny. Hotovou pečeni vyndáme, sebereme s omáčky mastnotu, omáčku smísíme s rybízovou marmeládou, povaříme ji, procedíme a podáváme s pečení.

Jelení kýta pečená neb dušená. Potřeby: Jelení kýta, 25 dkg Vitella, ½ čajové lžičky polévkového koření a mořidlo z octa, cibule, kořenné zeleniny, citronových koláčků, petržele, estragonu, tymiánu, pepře a jalovcových zrnek.
Příprava: Kýtu zbavíme blan a dáme do uvedeného mořidla, kde ji necháme 5—6 dní a denně ji obracíme. Pak ji vyndáme, mořidlo procedíme sítkem a část ho svaříme s kostmi a masovými odpadky z kýty na hnědou omáčku. Na pánvi lehce rozpálíme Vitello, dáme do ní kýtu, opečeme ji na všech stranách a přilejeme k ní hnědou omáčku. Pak necháme kýtu pod pokličkou zvolna do měkka udusiti a omáčku zesílíme polévkovým kořením.

Jelení svíčková pečeně. Potřeby: Jelení svíčková, Ceres, slanina, kyselá smetana, sůl.
Příprava: Svíčkovou zbavíme blan, dobře protáhneme slaninou, nasolíme a celou pěkně opečeme do hněda na rozpáleném Ceresu. Pak přilejeme trochu vody, maso přikryjeme pokličkou a dopečeme. Na konec přilejeme kyselou smetanu a všechno ještě povaříme. K pečeni podáváme pečivo z loupavého těsta.

Koroptve a klobásy (velmi vydatné). Potřeby: 2 koroptve, ½ kg klobásy, 15 dkg slaniny, 15 dkg Vitella, Ceres, 2 hlavičky mačinkové kapusty (kučerky), 2 cibule, 1 lžíce mouky, sůl, ½ litru odvaru z kostí.

Příprava: Koroptve posolíme a opečeme ve Vitellu se všech stran. Vyložíme pekáč lístky slaniny, dáme do něho 4 dkg Vitella, položíme na něj klobásu a jemně krájenou cibuli, na to dáme vrstvu spařených, vymačkaných kapustových lupenů bez tlustých žeber, obložíme je koroptvemi, přikryjeme je lístky slaniny a navrch rozložíme zbylé lupeny kapustové. Takto připravené jídlo polijeme ½ litrem odvaru z kostí, přikryjeme papírem potřeným Ceresem, dáme na to pokličku a dusíme podle stáří koroptví 2—2½ hodiny. Když jsou koroptve udušeny, vyndáme je i s klobásou, sebereme s omáčky mastnotu, zahustíme ji světlou Vitellovou jíškou, koroptve rozkrájíme a při upravování položíme s rozkrájenou klobásou na kapustu.

Koroptve pečené. Potřeby: 6 mladých koroptví, 20 dkg Vitella, 15 dkg slaniny, ¼ litru kyselé smetany, 2 lžíce soli, 1 kávová lžička mouky.
Příprava: Koroptve oškubáme, vykucháme, vymyjeme, uvnitř vysolíme a upravíme na pekáč tak, že jim podstrčíme hlavičku pod jedno křídlo a ovážeme je nití, při čemž můžeme zároveň přivázati vždy lístek slaniny, který jim položíme na prsíčka. Potom je polijeme horkým Vitellem a pečeme ½—¾ hodiny v troubě častěji je polévajíce. Na konec je polijeme smetanou, vyndáme a omáčku zavaříme s moukou. Neopomiňme dáti do vnitřku koroptví kousek Vitella, aby se při pečení nevysušily. Koroptve můžeme také zavinouti do vinných listů a slaniny, aby měly pikantní chuť.

Srnčí hřbet pečený. Potřeby: Srnčí hřbet, ¼ kg Vitella, chlebová kůrka, slanina, koření, 4 zrnka jalovce, šálek kyselé smetany, sůl, brusinky, Ceres.
Příprava: Vyčnívající žebra osekáme, aby nebyl hřbet na míse upravený příliš vysoký. Potom stáhneme se hřbetu blány, jemně jej protáhneme slaninou a polijeme vařící vodou. Na pánvi rozpálíme Vitello, dáme do něho srnčí hřbet a přiléváme čas od času trochu vařící vody. Se hřbetem dáme do pánve několik tvrdých chlebových kůrek, koření a jalovcová zrnka, hřbet osolíme, poléváme pilně omáčkou a pečeme 1½—2 hodiny. ¼ hodiny před upravením přilejeme smetanu, aby se také povařila. Je-li trouba příliš horká, můžeme pečeni přikrýti papírem potřeným Ceresem. Doporučuje se zapíchnouti napřed do pečeně malou třísku, aby se pečeně nezkřivila. Srnčí hřbet podáváme s brusinkami.

Srnčí játra po myslivecku. Potřeby: Jedna srnčí játra (stačí pro 1—2 osoby), sůl, pepř, cibule, ocet, Vitello, mouka.

Příprava: Srnčí játra mají znamenitou chuť, ale musí být úplně čerstvá. Játra krátký čas močíme ve vodě, zbavíme je blan, nakrájíme na tenké řezy a opečeme po obou stranách do hněda na Vitellu s jemně sekanou cibulí, se solí a s pepřem. Potom je zaprášíme moukou, přilejeme k nim ocet a přikrytá ještě jednou povaříme.

Srnčí řízky à la Vitello. Potřeby: Srnčí kýta, sůl, pepř, Vitello, lanýže, víno, slanina.
Příprava: Ze srnčí kýty nařežeme podélné řízky, protáhneme slaninou, osolíme a po obou stranách rychle opečeme. Pak je položíme na ohřátou mísu, opepříme a polijeme touto lanýžovou omáčkou: Velmi drobně usekané lanýže uvaříme měkce ve víně a přidáme trochu hnědé jíšky Vitellové a šťávy z pečeně. Touto omáčkou polité řízky rychle podáváme.

Zajíc s cibulkami. Potřeby: Starší nebo rozstřílený zajíc, $^1/_4$ litru bílého vína, sůl, hřebíček, 2 větší nebo 4 malé cibulky, šálek hrubě sekaného uzeného masa, slanina, 10 dkg Vitella, citronová šťáva, cukr.
Příprava: Zajíce protáhneme slaninou, rozřežeme jej na kusy a vaříme v hrnci s bílým vínem, se solí, s hřebíčkem, s oloupanými cibulkami a s uzeným masem, až je měkký. (Cibulky nutno po $^1/_2$ hodině vyndati.) Vitella použijeme na hnědou jíšku, zavaříme ji v odvaru a omáčce dáme náležitou chuť citronovou šťávou a cukrem.

Zajíc pečený. Potřeby: Vyspělý mladý zajíc, 20 dkg Vitella, 7 dkg slaniny, $^1/_4$ litru kyselé smetany, 1 kávová lžička mouky a sůl.
Příprava: Zajíce zbavíme blan, protáhneme jej slaninou, položíme jej hřbetem navrch do vhodného pekáče, osolíme a často poléváme horkým Vitellem. Když povrchu trochu zhnědne, polejeme ho kyselou smetanou a pečeme, při čemž ho často poléváme. Upeče se podle stáří a velikosti: mladý zajíc za hodinu, starší za $1^1/_2$—2 hodiny.

Zajíc na černo. Potřeby: Zaječí předek, srdce, játra, 2 bobkové listy, sůl, 2 lžíce mouky a Vitello na jíšku, ocet, bílé víno.
Příprava: Maso čistě omyjeme, břicho a přední plecka rozkrájíme na vhodné kousky, dáme je povařiti ve vařící vodě, přidáme ocet, koření a sůl a maso uvaříme do měkka. Když je vařené, uděláme ze 2 lžic mouky na Vitellu hnědou jíšku, nalijeme na ni omáčku, uděláme ji trochou bílého vína pikantní, maso dáme na mísu a omáčkou je polijeme.

Drůbež.

Holubi pečení. Potřeby: 4 holubi, 10 dkg Vitella, masový odvar, sůl, pepř.
Příprava: Holuby vytřeme uvnitř solí a pepřem a pečeme je na Vitellu 20—30 minut, polévajíce je pilně masovým odvarem. Můžeme je také nadíti žemlovou nádivkou. Při hostinách předkládáme holuby nadívané lanýži, jemně krájenými a dušenými na Vitellu s troškou bílého vína a k nim lanýžovou omáčku.

Husí drůbky (kaldoun). Potřeby: Srdce, žaludek, křídla, nohy, krk, 2 lžíce mouky, 2 bobkové listy, 5 zrnek pepře, 4 dkg Vitella, 1 lžíce soli, citron.
Příprava: Srdce, rozkrájený žaludek, křídla, na kousky nakrájený krk a stažené nohy uvaříme se solí a s troškou koření do měkka. Ze 2 lžic mouky uděláme na Vitellu jíšku, zalijeme ji nemastnou polévkou z drůbků, podle libosti ji zakyselíme citronovou šťavou a omáčku dobře svaříme. Husí drůbky dáme na hlubokou mísu, polijeme omáčkou a podáváme na stůl s žemlovými knedlíčky, s rýží nebo se slanými brambory.

Husí játra smažená. Potřeby: Husí játra, mléko, strouhaná žemle, sůl, 1 vejce, špetka pepře, 2 dkg Vitella, citron.
Příprava: Husí játra dáme do mléka, kde je ponecháme až do jejich upotřebení. Pak je otřeme, namočíme ve vajíčku, osolíme, opepříme a obalíme strouhanou žemlí. Smažíme je na rozpáleném Vitellu asi 10 minut; šťávu můžeme svařiti s troškou masového výtažku a zakyselit citronovou šťavou. Husí játra možno připraviti různým způsobem. Nejlepší jsou s lanýži. Husí játra zdobená lanýži dušenými v madeirském víně jsou delikatesou. Také žampiony jsou jako příloha k omáčce výborné.

Husa pečená. Potřeby: Husa, 2—3 jablka, sůl, 1 lžíce bramborové mouky.
Příprava: Husu podle předpisu očistíme a připravíme, dáme do ní neloupaná jablka, dobře ji osolíme a položíme na prsa do pekáče, přilijeme 1 litr vařící vody, dáme do horké trouby a necháme zvolna péci. Je-li husa hodně tučná, propícháme občas kůži, aby se lépe vypekla. Za 1/2 hodiny, jakmile se sádlo v pekáči zčistí, musíme je sebrati. Potom dáme huse větší žár, aby zhnědla. Husu pilně poléváme, občas přilijeme trochu vařící vody a seškrábneme hnědé výpečky s pekáče, aby se vařily se šťavou. Poslední půl hodiny již husu nepoléváme. Než vyndáme husu z pekáče, polijeme ji malým šálkem studené vody, aby kůže pěkně chrupala. Pak dáme povařiti šťávu a zahustíme

ji lžicí bramborové mouky. Mladou husu pečeme 2 hodiny, starou husu 3—4 hodiny.

Kachna. Kachna se peče jako husa. Je-li kachna příliš hubená, nutno ji péci s Vitellem a vařící vodu přilíti, až Vitello zbrunátní.

Kachna dušená. (Velmi vydatná a chutná.) Potřeby: Kachna, 2 lžíce Vitella, ½ litru masového odvaru, ½ litru bílého vína, 2 lžíce hnědé Vitellové jíšky, 2 usekané cibule, 4 sardele, koření, ocet, několik kaparek, bramborová kaše, citronová šťáva.
Příprava: Dáme v kuthanu lehce zbrunátněti 2 lžíce Vitella, položíme do něho obranou, na kusy rozkrájenou kachnu, přilijeme k ní trochu vařící vody a kachnu dusíme, až je napolo měkká. Pak maso vyndáme, na omáčku nalijeme masový odvar, bílé víno, přidáme jíšku, usekané cibule, sardele, kaparky, koření a trochu soli a svaříme všechno na zahoustlou omáčku. Potom omáčku procedíme sítkem, zakyselíme trochou citronové šťávy, položíme do ní maso a dodusíme. Dušenou kachnu dáme na hlubokou mísu, polijeme ji omáčkou a podáváme k ní bramborovou kaši.

Kachna s houbami. (Velmi vydatná a dobrá.) Potřeby: 1 kachna, koření, bobkové listy, 2 lžíce Vitella, 2 lžíce hnědé Vitellové jíšky, citron nakrájený na koláčky, smrže, hříbky nebo žampiony, 2 žloutky.
Příprava: Kachnu dáme napolo uvařiti do trochy vody se solí, s kořením a bobkovými listy. Potom dáme zpěniti na rendlík Vitello a kachnu v něm do hněda a měkce udusíme. Jíšku zavaříme s polévkou z kachny, přidáme nakrájený citron bez zrnek, šálek krájených hříbků, žampionů nebo smržů. Když se vše dobře provaří, vyndáme citronové koláčky, zakvedláme do omáčky 2 žloutky, kachnu rozkrájíme na kusy, rozložíme je na míse a polijeme omáčkou. Okraj mísy můžeme obložiti žemlovými knedlíčky.

Kachní nebo husí krk nadívaný. Potřeby: Kachní nebo husí krk, kachní nebo husí játra, kolik je jater, tolik drobně usekané uzené slaniny a tolik jemně sekaného telecího masa, 1 vejce, 1 žemle, sůl, pepř, ½ šálku smržů nebo lanýžů, 3 dkg Vitella.
Příprava: Játra vymáčíme, rozsekáme, přidáme k nim slaninu, Vitello a telecí maso, přimícháme vejce se žemlí namočenou ve vodě a vymačkanou, sůl a pepř a protřeme to sítkem. Lanýže nakrájíme na malé kostky a přimícháme k tomu. S husího nebo kachního krku stáhneme opatrně kůži, volně ji naplníme připravenou nádivkou a na obou koncích zašijeme. Pak ji zvolna vaříme ⅓—½ hodiny ve vodě nebo v masovém odvaru. Vařený

plněný krk dáme vychladnouti, zatěžkáme závažím a když vystydne, podáváme jej nakrájený jako nářez.

Kapoun dušený. (Týmž způsobem možno připraviti i staršího krocana.) Potřeby: Kapoun, 1 petrželový kořen, 2 mrkve, 2 koláčky celeru, 15 dkg Vitella, šálek smetany, 1/2 sklenky madeirského vína, 5 dkg slaniny.
Příprava: Kapouna rozkrájíme na kusy, prsa protáhneme několika proužky slaniny. Maso opečeme na Vitellu a osolíme. Potom je polijeme 1/2 litrem masové polévky, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, koření a 1/2 sklenky madeirského vína, přikryjeme hrnec dobře pokličkou a dusíme maso, až je měkké. Potom maso vyndáme, do omáčky zavaříme smetanu, procedíme a nalijeme na maso.

Kapoun pečený po tyrolsku. Potřeby: Kapoun, 10 dkg uzeného jazyka, 8 dkg lanýžů, sůl, 15 dkg Vitella, šálek kyselé smetany, víno.
Příprava: Kapouna připravíme k pečení a prsa mu protáhneme střídavě v řádcích proužky uzeného jazyka a proužky na Vitellu a na víně dušených lanýžů. Potom jej polijeme horkým Vitellem a dáme na 1 1/2 hodiny péci; při tom ho pilně poléváme. Na konec na něj nalijeme kyselou smetanu.

Krocan pečený. (1 krocan stačí pro 10—12 osob. S dvojí nádivkou. Doporučuje se péci jen krocany teprve 3/4—1 rok staré. Musí viseti 6—8 dní.) Potřeby: Krocan, žemlová nádivka nebo masová nádivka. Žemlová nádivka: 4 žemle namočíme do vody, vymačkáme a dobře umícháme s 6 dkg Vitella, 2 vejci a jemně sekanými vařenými krocaními játry. Masová nádivka: 12 dkg Vitella utřeme do zpěnění, přidáme 12 dkg namočené a vymačkané žemle, 3 vejce, sůl, strouhaný muškátový ořech, jemně sekaná syrová játra, 12 dkg drobně sekaného telecího masa, 12 dkg drobně sekaného tučného vepřového masa a dobře promícháme. Je-li potřebí, přidáme strouhanou žemli. Krocana plníme podle libosti buď první nebo druhou nádivkou.
Příprava: Krocana připravíme k pečení, naplníme mu vole, upravíme jej na pekáč, při čemž mu podstrčíme hlavu pod křídlo dopředu a upevníme špejlem. Prsa ovineme slaninovými lístky a dovnitř dáme kousek Vitella. Na pekáči polijeme krocana vařící vodou, přikryjeme a dusíme 3/4 hodiny. Potom slijeme šťávu, polijeme krocana horkým Vitellem a polévajíce jej stále šťavou, upečeme. Šťávu zaprášíme trochou mouky, můžeme přimíchati též smetanu. Mimo vole možno nádivkou plniti i vnitřek krocana; k tomu se obzvláště hodí náplň masová. Mladé kro-

cany můžeme jako každou jinou mladou drůbež hned péci a nemusíme je dříve ovařiti.

Kroketky ze staré drůbeže. (Na druhu drůbeže nezáleží.) Potřeby: Drůbež, uzené maso, Vitello, Ceres, cibule, mouka, 2 vejce, citronová šťáva, strouhaná žemle.
Příprava: Z masa vyndáme kosti a dáme je vyvařiti s kořenovou zeleninou. Maso pak dusíme v tomto odvaru, až změkne. Na 2 díly masa z drůbeže vezmeme 1 díl uzeného jazyka nebo syrového uzeného masa, usekáme maso z drůbeže i uzené a smícháme. 2 lžíce mouky a 1 rozkrájenou cibuli osmažíme na Vitellu a přilejeme k tomu tolik odvaru z drůbeže, aby byla omáčka zahoustlá. Když ochladne, zakvedláme do ní 2 žloutky, zakyselíme ji citronovou šťavou, nalijeme na masovou kaši, přidáme podle potřeby strouhané žemle, maso dobře propracujeme a uděláme kroketky, které obalíme v bílku a v strouhané žemli a usmažíme na Ceresu do zlatožluta.

Kuřata pečená nadívaná. Potřeby: Kuřata, telecí a vepřové maso, žemle, Vitello, vejce, sůl, petrželka, slanina.
Příprava: Pečená kuřata získají na chuti a vzhledu nádivkou. Nádivku uděláme ze směsi rozemletých zbytků telecí a vepřové pečeně, namočené, vymačkané žemle, 5 dkg Vitella, 1—2 vajec, soli a jemně ukrájené petrželky. Když kuřata naplníme, otvor zašijeme. Pak je posolíme, protáhneme slaninou a upečeme na Vitellu do zlatohněda.

Kuřata pečená. Potřeby: 4 kuřata, 10 dkg slaniny, 15 dkg Vitella, sůl, malý šálek smetany, brambory.
Příprava: Kuřata připravíme k pečení, osolíme a upravíme; každé kuře obalíme slaninovými lístky, dovnitř dáme kousek Vitella. Potom je položíme do pekáče na slaninové lístky, polijeme horkým Vitellem a přilijeme hned trošku horké vody. Na konec je polijeme smetanou a upečeme při prudkém ohni. Kuřata podáváme s brambory a ve svátek k nim dáme přílohou žampiony.

Kuřata smažená. Potřeby: 3—4 kuřata (6—8 neděl stará), mouka, 3 vejce, strouhaná žemle, Ceres, sůl, bramborový salát.
Příprava: Kuřata oškubáme a vykucháme, ponoříme je na 1 minutu do vařící vody, potom do studené, rozřízneme je po délce na dvě půle, vyřízneme páteř a každou půli přeřízneme na dva díly, takže jsou kuřata rozkrájena na čtvrtky. Čtvrtky znovu omyjeme a osušíme, posypeme jemnou solí a obalíme v mouce, pak ve vejci a v strouhané žemli a usmažíme je na rozpáleném Ceresu po obou stranách do světlohněda. To trvá 5—7 minut,



Kuřata smažená

(Předpis na str. 46)

Kuřata smažená na Ceresu se doporučují zvláště pro rekonvalescenty.

až dostane maso zlatožlutou barvu a je prosmaženo. Smažená kuřata podáváme s bramborovým salátem nebo s mladou zeleninou. Vyobrazení na str. 46a.

Kuře na paprice. Potřeby: 2 kuřata, 2 lžíce Vitella, krájená malá cibule, sůl, paprika, 1/2 litru kyselé smetany.
Příprava: Kuřata rozkrájíme na několik kusů, posolíme je a opaprikujeme, dáme do kuthanu Vitello a cibuli a dusíme v něm pokličkou dobře přikrytá kuřata 20 minut. Potom na ně nalijeme smetanu, dodusíme je a podáváme na stůl s omáčkou.

Kuře s rýží. Potřeby: Kuře (může to být také slepice), 30 dkg rýže, Vitello, holandská omáčka.
Příprava: Kuře měkce uvaříme. Rýži měkce udusíme s 2 lžicemi Vitella a s odvarem z kuřete tak, aby zrnka zůstala celá. Potom rozkrájíme kuře na kusy, na dno mísy dáme rýži, na ni rozkrájené kuře a kolem ostatní rýži. Dříve připravenou holandskou omáčku nalijeme na mísu a zbytek dáme na stůl v omáčníku.

Omáčky.

Bramborová omáčka. Potřeby: 5 bramborů, polévka, citronová kůra, jíška z 6—8 dkg Vitella, 3—4 lžíce bílého vína, pepř, sůl, citronová šťáva, cukr.
Příprava: Prostředně velké brambory nakrájíme na kostky a vaříme s polévkou a troškou citronové kůry. Nepříliš tmavou jíšku z 6—8 dkg Vitella dobře svaříme s brambory, 3—4 lžícemi bílého vína, trochou pepře, citronovou šťavou a trochou cukru, osolíme a prolisujeme.

Cibulová omáčka bílá nebo hnědá. Potřeby: 2 drobně usekané cibule, 1 lžíce Vitella, 1/2 litru masového odvaru, 3—4 koláčky citronu, mouka, perlové cibulky.
Příprava: Drobně usekané cibule osmažíme na Vitellu do žluta, přidáme mouku, uděláme bílou nebo hnědou jíšku a dáme ji do masového odvaru, který vaříme, až zhoustne. Pak to protlačíme sítkem. Potom do toho dáme koláčky citronu, omáčku s nimi povaříme a podáváme ji s několika perlovými cibulkami, uvařenými měkce v odvaru z kostí.

Cibulová omáčka s kmínem. Potřeby: 3—4 cibule krájené na koláčky, 1 lžíce Vitella, 1/2 litru masového odvaru, 4 lžíce jemně strouhané žemle, 2 lžíce kmínu.
Příprava: Cibule usmažíme na Vitellu do žluta, přidáme odvar, strouhanou žemli a kmín a necháme vše do měkka uvařiti. Pak omáčku osolíme, prolisujeme jemným sítkem a podáváme ji k vařenému masu. Je zvláště chutná k masu skopovému.

Česneková omáčka. Potřeby: 2 lžíce Ceresu, 3—4 stroužky česneku, 1/2 litru masového odvaru, mouka, sůl.

Příprava: Uděláme z Ceresu a mouky světlou jíšku, rozetřeme česnek se solí a dáme do jíšky. Pak přilijeme masový odvar, omáčku uvaříme a procedíme. Místo odvaru můžeme také vzíti vařící vodu a několik kapek polévkového koření.

Holandská omáčka. Potřeby: 5 žloutků, 1/2 citronu, 15—20 dkg Vitella, 3/4 litru rybí, masové nebo zeleninové polévky, sůl, cukr, polévkové koření.
Příprava: Ušleháme v nějaké nádobě žloutky s citronovou šťavou a 3 lžícemi vody, pak přidáme asi třetinu Vitella, postavíme vše do vodní lázně a za stálého míchání přidáváme ostatní Vitello,

jakož i masový odvar. Na konec omáčku zaostříme trochou citronové šťávy, osolíme a přisladíme.
Druhý způsob: Utřeme 3 žloutky s 10 dkg Vitella do zpěnění, přidáme 1 lžíci mouky, citronovou šťávu a studenou vodu nebo masový odvar. Všechno dobře prokvedláme, omáčku postavíme do vodní lázně a stále míchajíce hladce uvaříme. Potom přidáme ještě čajovou lžičku polévkového koření.

Hořčicová omáčka. Potřeby: 1 ovršená lžíce Vitella, 5 lžic hořčice, 1 šálek vařící vody, 1 lžíce cukru, 3 koláčky citronu, trochu muškátového květu, 2 vejce, 1 lžíce mouky.
Příprava: Dáme rozpáliti Vitello, přimísíme hořčici, přilijeme šálek vařící vody, přidáme cukr, koláčky citronu a muškátový květ a vše dobře provaříme. Na konec ukvedláme 2 vejce s 1 lžicí vody a lžicí mouky a zakvedláme to do omáčky.

Houbová omáčka. Potřeby: Houby (žampiony, hřiby a j.), Vitello, petrželka, šalotky, pepř, citron, mouka, kyselá smetana, sůl.
Příprava: Na malé, tenké kousky rozkrájené houby dusíme na Vitellu, až pustí šťávu, při dušení přidáme petrželku a šalotky, obojí drobně nakrájené, trošku pepře a citronovou šťávu. Potom rozkvedláme lžíci mouky s trochou kyselé smetany, uvaříme v tom houby do měkka a osolíme.

Jalovcová omáčka. (Znamenitá k zvěřině a divoké drůbeži.) Potřeby: 12 dkg jemně sekaného uzeného masa, hnědá jíška z 1 lžíce Vitella, 3 sekané malé cibule, trochu pomorančové kůry, 1 lžíce celých jalovcových zrnek, 1/2 litru základní omáčky, sklenka červeného vína, citronová šťáva.
Příprava: Šunku, cibuli, pomorančovou kůru a jalovec vaříme v základní omáčce a červeném víně 1/2 hodiny, pak prolisujeme jemným sítkem. Omáčku pak hladce svaříme s jíškou a zaostříme citronovou šťavou.

Kaparová omáčka. Potřeby: 20 dkg mouky, 1 lžíce Vitella, 1/2 litru masového odvaru, šťáva z 1 citronu, 1 lžíce kaparek, 1 čajová lžička sekané petrželky, kyselá smetana.
Příprava: Utřeme v kastrolu Vitello do zpěnění, přidáme mouku, pak studený odvar, omáčku postavíme do vodní lázně a kvedláme, až je hladká a hustá. Na konec přidáme citronovou šťávu, kaparky a petrželku. Troškou kyselé smetany zlepšíme její chuť.

Koprová omáčka. Potřeby: 2 lžíce mouky, 5 dkg Vitella, 1/2 litru odvaru z kostí, 3 lžíce kyselé smetany, trochu octa a cukru, 2 lžíce jemně sekaného kopru, sůl.

Příprava: Z mouky uděláme na Vitellu světlou jíšku, přilijeme k ní odvar z kostí, smetanu, ocet a přidáme sůl a cukr. Když je vše dobře svařeno, přidáme kopr a necháme omáčku dotáhnouti, ale aby se nevařila.

Křenová omáčka. Potřeby: 10 dkg Vitella, 5 dkg mouky, ½ litru mléka, nastrouhaný křen, sůl, cukr, 1 žloutek.
Příprava: Nastrouháme křen a přiklopíme jej miskou. Z Vitella a mouky uděláme zcela světlou jíšku, polijeme ji mlékem, osolíme a přisladíme. Omáčku vaříme asi 10 minut a pak přidáme nastrouhaný křen. Žloutkem se chuť omáčky zjemní.

Majonéza na teple šlehaná. Potřeby: 10 dkg Vitella, ¼ litru mléka, 2 vejce, 2 lžíce mouky, sůl, ocet, pepř, polévkové koření.
Příprava: Vitello, mléko, mouku a vejce šleháme v kotlíku na pomalém ohni tak dlouho, až masa zhoustne. Pak majonézu mícháním zase vychladíme, přidáme sůl, ocet, pepř a několik kapek polévkového koření.

Majonézová omáčka vařená. (Velmi lehce stravitelná.) Potřeby: 4 žloutky, 1 ovršená lžíce mouky, 1 šálek bílého vína, 1 šálek masového nebo rybího odvaru, 1 šálek nejlepšího oleje, ½ šálku rozpuštěného Vitella, trochu cukru, soli, pepře a octa.
Příprava: Žloutky hladce utřeme s moukou. Pak přidáme víno, ocet, odvar, sůl, Vitello, olej, cukr a pepř, vše dobře prokvedláme, dáme omáčku při mírném ohni do vodní lázně a mícháme ji tak dlouho, až je hladká. Pak ji dáme vychladnouti.

Majoránková omáčka. Potřeby: 5 dkg na kostky krájené slaniny, 5 dkg Vitella, 1 lžíce mouky, odvar z kostí, 1 čajová lžička jemně rozetřené majoránky, sůl.
Příprava: Slaninu rozpálíme do světložluta, pak přidáme Vitello a konečně mouku, kterou necháme zasmahnouti. Pak přilijeme tolik odvaru, až je omáčka hladká, přidáme majoránku, osolíme a necháme ji chvilku pařiti.

Okurková omáčka. Potřeby: Světlá jíška z 1 lžíce Vitella, trochu základní omáčky, 3 pepřené okurky nakrájené šikmo na silné řezy, citronová šťáva, sůl.
Příprava: Dáme jíšku do základní omáčky a povaříme. Pak přidáme okurky, měkce je uvaříme, omáčku osolíme a přilejeme citronovou šťávu. Je-li omáčka příliš hustá, můžeme přilíti trochu masového odvaru nebo vody.

Petrželková omáčka. Potřeby: 2 lžíce Vitella, stejné množství mouky, drobně usekaná petrželka, polévkové koření, ½ litru odvaru z kostí, sůl.

Příprava: Z Vitella a mouky uděláme světlou jíšku, povaříme ji dobře s odvarem a se solí, přidáme petrželku a několik kapek polévkového koření a omáčku dobře promícháme.

Rajská omáčka. Potřeby: 4 zralá rajská jablíčka, 1 lžíce Vitella, 1 drobně usekaná cibule, 6 dkg na kostky krájené šunky, světlá jíška z 1 lžíce Vitella, 1/4 litru masového odvaru, 1 sklenice bílého nebo červeného vína (červené dá krásnější barvu), citronová šťáva, sůl, cukr.
Příprava: Rajská jablíčka omyjeme a rozkrájíme na kousky. Rozpálíme v kastrolu Vitello, dáme k němu rajská jablíčka, cibuli a šunku a necháme je dusiti. Pak protlačíme rajská jablíčka sítkem, jíšku s masovým odvarem povaříme, dáme do ní protlačená rajská jablíčka a víno a necháme vše dobře svařiti. Omáčku osolíme, přisladíme, přidáme citronovou šťávu a podáváme ji k hovězímu a telecímu masu nebo k drůbeži.

Remoládová omáčka. Potřeby: 2 na tvrdo uvařené a 2 syrové žloutky, 10 dkg jemného oleje, 4 usekané sardele, 1 čajová lžička usekaných kaparek, trochu pažitky, 2 čajové lžičky jemné hořčice, bílé víno, sůl, ocet, cukr a pepř.
Příprava: Žloutky hladce utřeme, přidáme po kapkách olej a pak ostatní potřeby, bílého vína však jen tolik, aby byla omáčka hladká. Remoládová omáčka nesmí být tak hustá jako majonéza. Podáváme ji k studené rybě, masu, vejcím atd.

Sardelová omáčka. Potřeby: 4 sardele, 5 dkg Vitella, 1/2 litru odvaru z kostí, 1 bobkový list, 1 kousek citronové kůry, 3 malé cibule, kousek Vitella, 1 lžíce mouky.
Příprava: Sardele zbavíme kostiček a rozetřeme s Vitellem. Pak osmažíme cibuli na Vitellu do světložluta, přidáme 1 lžíci mouky, uděláme jíšku, přilijeme odvar z kostí, přidáme citronovou kůru a bobkový list a všechno dobře provaříme. Omáčku pak procedíme, přidáme do ní připravené sardelové máslo a zakyselíme ji trochou citronové šťávy.

Smetanová (Bechamelova) omáčka. Potřeby: 2—3 usekané cibule, 1 lžíce mouky, 5 dkg Vitella, 1/4 litru masového odvaru, 1/4 litru sladké smetany, špetka pepře, sůl, 2 vejce.
Příprava: Cibule odusíme na Vitellu, přidáme mouku a usmažíme do žluta. Pak přilijeme masový odvar a smetanu, osolíme a opepříme a dáme omáčku svařiti. Procedíme ji, zamícháme žloutky s trochou vody a zakvedláme do omáčky. Na konec do ní přidáme sníh z dvou bílků.

Vitellová majonéza. Potřeby: $12^1/_2$ dkg Vitella, 2 žloutky, šťáva z citronu, 5 dkg olivového oleje, pepř, sůl, ocet, polévkové koření.
Příprava: $12^1/_2$ dkg Vitella umícháme s 2 žloutky do zpěnění, přimícháme šťávu z polovice citronu, 5 dkg olivového oleje a pak všechno podle chuti opepříme, osolíme a octem zakyselíme. Můžeme přidati také několik kapek polévkového koření. Použijeme-li Vitellové majonézy na saláty, doporučuje se, zřediti ji trochou studené polévky.

Vitellová omáčka k rybám. Potřeby: 3 syrové žloutky, 20 dkg Vitella, $^1/_2$ litru rybího nebo masového odvaru, 1 lžíce petrželky, polévkové koření, sůl.
Příprava: Rozkvedláme žloutky, dáme Vitello v hliněné nádobě na plotnu trochu změknouti a šleháme je zvolna šlehačkou, přidávajíce žloutky, až masa pění. Pak ji postavíme na mírný oheň, osolíme a stále míchajíce přiléváme horký, ale ne vařící odvar a na konec přidáme jemně sekanou petrželku. Omáčku na plotně mícháme bez vaření ještě 5 minut. Místo rybí omáčky můžeme přidati vařící vodu a 1 lžíci polévkového koření. Tato omáčka jest velmi dobrá k rybám nebo skopovým kotletám.

Vitellová omáčka k zelenině. Potřeby: 12 dkg Vitella, 1 lžíce mouky, pepř, muškátový ořech, $^1/_2$ litru masového odvaru, sůl.
Příprava: Vitello s moukou dobře prohněteme, přidáme sůl, pepř, muškátový ořech, smísíme to s odvarem, postavíme do vodní lázně a stále míchajíce svaříme na hladkou omáčku.

Základní omáčka k zlepšení masových pokrmů a omáček. Potřeby: 2 lžíce Vitella, 2 cibule, 2 mrkve, 2 petrželové kořeny, 1 malý celer, zbytky syrového masa, 1 bobkový list, pepř.
Příprava: Vitello rozpustíme v kastrolu, přidáme rozkrájenou kořenovou zeleninu, pepř, jakož i bobkový list a pilně míchajíce usmažíme vše do hněda. Pak přidáme rozličné masové zbytky, také šlachy, osmažíme vše do hněda, nalijeme na to tolik vařící vody, že je vše přikryto, a sbírajíce pěnu vaříme 5—6 hodin. Pak omáčku procedíme a sebereme mastnotu. Můžeme omáčku také svařiti zcela hustě, nesmíme ji však osoliti. Tento výtažek vydrží v zavařovací sklenici dlouhý čas a zlepšujeme jím masité pokrmy nebo omáčky.

Příkrmy.

Zelenina.

Bílé zelí s kmínem. Potřeby: 1 velká hlávka bílého zelí, 1 lžíce mouky, 7 dkg Vitella, 1 šálek masového odvaru, 1 lžíce kmínu, trochu soli.
Příprava: Hlávku rozčtvrtíme, vykrojíme z ní košťál a hrubá žebra a dáme zelí uvařiti do slané vařící vody. Pak uděláme z mouky na Vitellu jíšku, přilijeme odvar a udusíme v něm zelí s kmínem a solí do měkka.

Bílé zelí kyselé. Potřeby: ½ kg kyselého zelí, 8 dkg Ceresu, 1 menší usekaná cibule, 1 lžíce mouky, trochu polévky, malý kousek cukru, trochu octa, sůl.
Příprava: Zelí vypereme a vaříme je hodinu ve vodě. V kastrole dáme zpěniti na Ceresu cibuli do žluta, přidáme mouku, uděláme světlou jíšku, polijeme 1 sběračkou polévky, přidáme ocezené zelí, přilijeme podle potřeby trochu odvaru ze zelí a zelí měkce udusíme. Potom přidáme kousek cukru a chuť zaostříme octem a solí.

Dušené ředkve. Potřeby: ½ kg ředkví, 6 dkg Vitella, trochu soli, cukru a mouky.
Příprava: Oloupeme ředkve, udusíme je v přikryté nádobě ve Vitellu se solí a cukrem do měkka, zaprášíme moukou a podáváme k vařenému hovězímu nebo uzenému masu.

Červené zelí. Potřeby: ½ kg červeného zelí, 4 lžíce Ceresu, 1 jemně sekaná cibule, 3 lžíce dobrého octa, 1 lžíce mouky zakvedlané ve vodě, kousek cukru, sůl.
Příprava: Ze zelí vykrojíme košťál a tence je nakrájíme. Potom dáme na Ceresu zpěniti cibuli, spaříme zelí horkou vodou a dusíme je na zpěněném Ceresu, až je měkké. Pak přidáme mouku, přilijeme ocet, osolíme a zelí dodusíme. Na konec je trochu přisladíme.

Fazolové lusky. Potřeby: ½ kg mladých fazolových lusek, masový odvar, světlá jíška ze 7 dkg Vitella a z potřebného množství mouky, štipec tlučeného pepře, sůl, polévkové koření.
Příprava: Omyjeme mladé zelené lusky, stáhneme jim s obou stran vlákna a nakrájíme je šikmo na úzké nudle, které uvaříme v slané vodě v nepokryté nádobě do poloměkka a pak ocedíme.

Jíšku dáme svařiti s odvarem (můžeme vzíti i vodu s fazolí a polévkové koření), přidáme trošku pepře, přisypeme nakrájené lusky a necháme je dodusiti.

Fazolové lusky žluté. Potřeby: ½ kg mladých lusek žlutých, v 8 dkg Vitella osmažená, strouhaná žemle, masový odvar, trochu citronové šťávy.
Příprava: Lusky omyjeme, stáhneme jim vlákna, jemně je nakrájíme a uvaříme v slané vodě. Pak nalijeme trochu odvaru na strouhanou žemli, přidáme uvařené lusky, necháme málo povařiti a zaostříme citronovou šťavou. Můžeme je také uvařiti celé, posypati strouhanou žemlí a políti rozpáleným Vitellem.

Hrášek s karotkou. Potřeby: ½ litru hrášku, 10 karotek, 1 čajová lžička mouky, 1 šálek masového odvaru, 1 lžíce sekané petrželky, 4 dkg Vitella, sůl.
Příprava: Karotku oškrabeme, rozkrájíme na dva cm dlouhé proužky a na Vitellu s trochou odvaru dusíme, až je zpola měkká. Pak přidáme hrášek, přilijeme ještě trochu odvaru, vše dobře promícháme, osolíme a dusíme dále. Potom hrášek s karotkou zaprášíme moukou, přidáme petrželku a necháme vše dodusiti. Vyobrazení na str. 54a.

Chřest. Potřeby: 1 kg chřestu, 15 dkg Vitella, sůl.
Příprava: Chřest oloupáme, odkrojíme tvrdou dřeň a vaříme jej podle tloušťky ¼—½ hodiny ve slané vodě. Vařený chřest upravíme na podlouhlou mísu s hlavičkami k jedné straně. Nejlépe chutná chřest s rozpuštěným, čerstvým Vitellem, ale je také dobrý s holandskou nebo vaječnou omáčkou.

Chřest v konservách. Krabici otevřeme a dáme do horké vody. Konservovaný chřest podáváme jako čerstvý.

Kapusta. Potřeby: 1 velká kapusta, masový odvar, trochu pepře, 1 lžíce jíšky z Vitella a mouky.
Příprava: Kapustu čistě omyjeme, rozčtvrtíme, uvaříme v slané vodě, pak ji vyndáme, rozkrájíme, nalijeme na ni tolik odvaru, aby byla přikryta, a do měkka ji uvaříme. Trochu ji opepříme a povaříme s jíškou.

Kapusta nadívaná. Potřeby: 4 malé kapusty, nádivka jako při zelných závitcích, 2 lžíce Vitellové jíšky, trochu masové polévky nebo šťávy z pečeně.
Příprava: Omyjeme kapusty v teplé vodě, aby se listy daly dobře rozložiti, do vnitřku kapust dáme po ovršené lžíci nádivky, slo-



Hrášek s karotkou

(Předpis na str. 54)

Tento pokrm nejen pěkně vypadá, nýbrž je také velmi zdravý.

žíme listy zase dohromady, dáme kapusty na pánev, polijeme trochou polévky nebo šťávy z pečeně a necháme je hodinu dusiti. Povaříme jíšku s trochou polévky, nalijeme ji na kapustu a dusíme ji 1/2 hodiny, polévajíce ji často omáčkou.

Kapusta popencovitá neb zelníček. Potřeby: 1/2 kg zelníčku, 10 dkg Vitella, špetka pepře, mouka, trochu polévky, sůl.
Příprava: Zelníček očistíme, omyjeme a na 4 dkg Vitella, soli a trošce polévky měkce udusíme. Z ostatního Vitella a mouky uděláme světlou jíšku, povaříme ji s trochou polévky, pak udusíme se zelníčkem a opepříme. Místo jíšky můžeme vzíti také mouku.

Květák. Potřeby: 1—2 růže květáku, základní omáčka, sůl, šunka.
Příprava: Květák očistíme, omyjeme, položíme na 1/4 hodiny do studené slané vody košťálem nahoru, aby z něho případný hmyz vyploval. Pak jej buď v celku nebo rozebraný na růžičky dáme vařiti do slané vařící vody. Když je měkký, dáme jej okapati na cedník, který položíme nad horkou vodu, aby květák nevychladl. Je-li květák v celku, dáme jej na kulatou mísu, polijeme jej horkou základní omáčkou, ozdobíme jemně sekanou syrovou šunkou a zbylou omáčku k němu podáváme v omáčníku. Na růžičky rozdělený květák podáváme nejlépe v holandské omáčce, zalité květákovým odvarem.

Lipská všehochuť. (Chutná nejlépe na počátku léta, kdy je všechna zelenina ještě mladá.) Potřeby: Zelený hrášek, mrkev, kedlubny, chřest, květák, čerstvé smrže (každého 1 šálek na 4 osoby), 1/2 litru masového odvaru, 1 lžíce světlé Vitellové jíšky, Vitello, sůl, žemle.
Příprava: Všechno řádně očistíme a rozkrájíme. Smrže rozpůlíme, květák rozebereme na růžičky. Každou zeleninu vaříme v slané vodě zvláště, ale tak, aby se nerozpadla, a pak ji položíme na síto, aby osákla. Smrže spaříme a udusíme na Vitellu do měkka. Chřest uvaříme v masovém odvaru. Pak přidáme jíšku, povaříme, přidáme zeleninu a několik minut ji dusíme. Zeleninu obkládáme žemlovými knedlíčky, uvařenými v masovém odvaru.

Mladá brukev se zelím. Potřeby: 6 kedlubnů, 1/4 litru masového odvaru, světlá jíška z 1 lžíce Vitella a přiměřeného množství mouky a ještě 10 dkg Vitella, sůl, cukr.
Příprava: Otrháme listy, omyjeme, svaříme a jemně usekáme. Kedlubny rozkrájíme na kousky, udusíme na Vitellu do měkka,

přidáme jíšku i usekané listy a polijeme masovým odvarem. Pak to osolíme a přidáme kousek cukru.

Risi-pisi. Potřeby: 10 dkg Vitella, 1 cibule prostřední velikosti, hrst sekané zelené petrželky, 1/2 litru zeleného hrášku, 20 dkg rýže, trochu polévky, omáčka ze světlé Vitellové jíšky.
Příprava: Cibuli a petrželku dáme ve Vitellu dusiti, přidáme hrášek a necháme jej zpola změknouti. Pak přisypeme opranou a dobře osáklou rýži a přilévajíce jíškovou omáčku a trochu polévky dusíme hrách znovu, aby změkl docela.

Špenát. Potřeby: 1/2 kg špenátu, 4 dkg Vitella, 1 lžíce jemně sekané cibule, trochu pepře, sůl a česnek, 1 lžíce sladké smetany, mouka.
Příprava: Špenát očistíme a omyjeme, několik minut jej vaříme nepřikrytý v slané vodě, ocedíme, vymačkáme a jemně usekáme. Pak dáme zpěniti cibuli na Vitellu, přidáme k ní trochu mouky a svaříme s polévkou nebo s vodou ze špenátu na omáčku. V hotové omáčce povaříme ještě špenát s trochou soli a česneku a přimícháme lžíci smetany.

Zelený hrášek. Potřeby: 1 litr zeleného hrášku, 1 šálek masového odvaru, štipec soli, 1 čajová lžička mouky, 4 dkg Vitella, hrst petrželky, cukr.
Příprava: Hrášek dusíme na Vitellu a v toliku masového odvaru, že je v něm úplně přikryt. Častěji opatrně zamícháme a ke konci jej zaprášíme moukou, přidáme sůl a trochu cukru a udusíme jej do měkka, ale nesmí se rozvařiti. Krátce před úpravou přidáme k němu jemně sekanou petrželku a kousek čerstvého Vitella. Místo masového odvaru můžeme také vzíti odvar z lusek a hrášek bude míti sladkou, příjemnou chuť.

Zelné závitky. Potřeby: Lupeny z 1 hlávky bílého zelí, nádivka ze sekaného syrového vepřového masa a vařeného hovězího masa (dohromady 1/2 kg), z 1 namočené housky, z 1 vejce a trošky soli a pepře, 7 dkg Vitella, šťáva z pečeně.
Příprava: Lupeny uvaříme v slané vodě do poloměkka, pak je rozložíme, potřeme nádivkou a svineme. Dáme na pánev Vitello, 1 lžíci šťávy z pečeně, položíme závitky na pánev a udusíme je do měkka, polévajíce je pilně šťavou.

Houby.

Hřiby. Potřeby: 1/2 kg hřibů, 8 dkg Vitella, 1 lžíce mouky, 1 lžíce usekané petrželky, 1/4 litru masového odvaru, sůl.

Příprava: Očištěné hřiby rozkrájíme, odusíme na Vitellu, polijeme masovým odvarem, omáčku zaprášíme moukou, přidáme petrželku a sůl a všechno dohromady necháme dodusiti. (Houby můžeme také ozdobiti míchaným vejcem.)

Lišky dušené. Potřeby: 1/2 kg lišek, sůl, pepř, 6 dkg Vitella, 1 nakrájená cibule, trochu masového odvaru a mouky, zelená petrželka.
Příprava: Očištěné, omyté, spařené houby dáme okapati na sítko, pak je ve Vitellu s cibulí, solí a pepřem udusíme do měkka. (Místo pepře můžeme také vzíti kmín.) Za dušení poléváme houby masovým odvarem, na konec je zaprášíme moukou a přidáme k nim jemně sekanou petrželku.

Ryzce dušené. Potřeby: 1/2 kg očištěných, omytých ryzců, 4 dkg Ceresu, 4 dkg slaniny, sůl, trochu pepře, malá krájená cibule, 1 čajová lžička sekané petržele.
Příprava: Rozřežeme slaninu na kousky, dáme ji osmažiti do světložluta, přidáme Ceres, rozkrájené houby, sůl, pepř a cibuli, přikryjeme pokličkou a udusíme ryzce do měkka. Na konec přidáme petrželku.

Ryzce pečené. Potřeby: 20 pěkných, velkých ryzců, dobře očištěných a omytých, 2 drobně krájené cibule, 4 lžíce Vitella, 1/2 litru kyselé smetany, 2 lžíce strouhané žemle, 2 lžíce rozpáleného Vitella.
Příprava: Houby očistíme, usušíme a nakrájíme na tenké lístky. Udusíme cibuli na 4 lžicích Vitella, ale nenecháme ji zežloutnouti, přidáme houby, polijeme je smetanou, osolíme a opepříme podle chuti a necháme houby dusiti. Pak je dáme do formy, posypeme strouhanou žemlí, polijeme 2 lžicemi horkého Vitella a pečeme je v horké troubě, až se na nich udělá světle hnědá kůrka. Ryzce musíme ihned podávati.

Žampiony dušené. Potřeby: 1/2 kg čerstvých žampionů, 7 dkg Vitella, 1/4 litru masového odvaru, šťáva z 1/2 citronu, 1 šálek kyselé smetany, sůl, trochu mouky.
Příprava: Žampiony dobře očistíme a spodní část nožky odřízneme. Mladé, ještě neotevřené žampiony, jež jsou nejchutnější, nekrájíme. Se starších hub stáhneme kůži a rozkrájíme je na kousky. Omyté a dobře osáklé žampiony dusíme ve Vitellu přidavše kolik třeba masového odvaru a trochu soli. Pak přimícháme trochu mouky, smetanu i citronovou šťávu a necháme houby dodusiti.

Knedlíky.

Bramborové knedlíky. Potřeby: 6 vařených bramborů, 3 dkg krupice, 15 dkg mouky, 1 vejce, 1 žloutek, 1 cibule, Vitello nebo Ceres, sůl.
Příprava: Brambory ustrouháme, promícháme se solí, krupicí, moukou, celým vejcem a žloutkem, uhněteme z toho jemné těsto a z něho uděláme knedlíky. Ty pak vaříme podle tvaru a velikosti 15—20 minut. Vařené knedlíky polijeme Vitellem nebo Ceresem a osmaženou cibulkou.

Houskové knedlíky. Potřeby: 8 žemlí, 16 dkg Vitella, 3 žloutky, 1 celé vejce, 10 dkg slaniny na kostky rozkrájené, trochu mouky, mléka a soli.
Příprava: Žemle nakrájíme na kostky a polijeme mlékem. Slaninu rozpálíme, až je průhledná, a sádlo slijeme. Mezitím třením zpěníme Vitello s vejci, přidáme slaninu, namočené žemle s trochou vody a soli, a vše zpracujeme na těsto. Knedlík volně zavineme do ubrousku, dáme do vařící slané vody, necháme $1/2$ hodiny vařit a potom jej rozkrájíme nití.
Poznámka: Nesmíme dáti více než lžíci mouky. Pozor, abychom nepřesolili!

Italské knedlíky. Potřeby: 10 malých žemlí, 10 dkg Vitella, 3 vejce, trochu mléka, petržel, trochu mouky.
Příprava: Žemle rozkrájíme na kostky a rozpustíme Vitello, v němž usmažíme trochu jemně usekané petržele. Rozpálené nalijeme na žemle, zamícháme, pak lehce rozkvedláme 3 vejce s troškou mléka, zase zamícháme se žemlemi a přidáme tolik mouky, kolik je třeba na tuhé těsto. Z těsta uděláme knedlíky prostředně veliké, uvaříme je ve slané vodě, omastíme Vitellem, posypeme parmezánem a můžeme je podávati jako příkrm ke každému masu.
Poznámka: Žemli nekrájejme na příliš velké kostky. Nakrájené kostky se ztratí, máčí-li se příliš dlouho.

Krupicové knedlíky. Potřeby: $1/4$ kg krupice, $1/4$ litru mléka, 1 vejce, 3 žemle, Vitello, sůl, pečivový prášek.
Příprava: Krupici spaříme mlékem, trochu osolíme a necháme $1/2$ hodiny státi. Pak nakrájíme žemle na kostky, usmažíme je na Vitellu a vmícháme do krupice; naposledy přimícháme pečivový prášek a vejce. Z těsta uděláme knedlíky prostředně velké, uvaříme je v slané vodě, roztrhneme vidličkou a omastíme Vitellem.

Poznámka: Vejce zakvedláme s trochou mléka a dobře zamícháme.

Kynuté knedlíky. Potřeby: 1½ dkg droždí, ½ litru mouky, 1 vejce, trochu soli, 6 dkg Vitella, malý šálek mléka, brusinky, švestkový kompot.
Příprava: Z 1½ dkg droždí, 2 lžic mouky a trochy mléka uděláme kvásek, který necháme zkynouti. Do mísy dáme mouku, zkynutý kvásek, vejce, mléko, trochu soli a vypracujeme tuhé těsto, jež necháme nejméně 2 hodiny kynout. Na vále uděláme 4 kulaté, stejně velké knedlíky, necháme je ½ hodiny odpočinouti a vaříme je v slané vodě 10—15 minut. Vařené knedlíky roztrhneme na čtvrtky a polijeme rozpáleným Vitellem. Podáváme je s kompotem švestkovým, brusinkovým nebo s dušenými borůvkami.
Poznámka: Mouka musí býti dobrá, krupičná a těsto pěkně vykynuté.

Tyrolské špekové knedlíky. Pro 8 osob. Potřeby: 15 dkg slaniny, 5 dkg Vitella, 8 žemlí, 2 vejce, ½ litru mléka, trochu soli, ½ kg mouky a ještě 6 dkg Vitella.
Příprava: Slaninu nakrájíme na kostky a rozpálíme ji, až je průhledná. Pak rozpustíme 5 dkg Vitella, dáme do něho na kostky rozkrájené žemle, osmažíme je a necháme vychladnouti. Rozkvedláme mléko s vejci, polijeme jím žemle, přidáme mouku a necháme odpočinouti, aby osmažená žemle nabobtnala. Pak vezmeme kus těsta, dáme doprostřed trochu sekané šunky a uděláme kulaté knedlíky, které vaříme ve slané vodě. Vařené knedlíky roztrhneme vidličkou, polijeme 6 dkg rozpáleného Vitella a podáváme se zelím nebo špinátem na stůl.
Poznámka: Sekanou šunku třeba do těsta dobře zavinouti, aby se knedlíky nerozvařily. Chutnají i bez nádivky výborně.

Bramborové pokrmy.

Bramborák. Potřeby: 1 kg syrových bramborů, sůl, Ceres, kompot.
Příprava: Brambory oškrabeme, ustrouháme, pak vymačkáme a osolíme. Potom dáme tuto masu na pánev, v níž dříve rozpálíme na prst vysoko Ceresu. Masu v horkém Ceresu do široka rozestřeme a po spodní straně osmažíme do hněda. Hotové jídlo nakrájíme na pánvi na menší kousky a podáváme je s brusinkami nebo jiným kompotem.

Bramborové knedlíčky. Potřeby: 7 dkg Vitella, 2 vejce, 18 dkg rozmačkaných bramborů, několik lžic krupice, sůl a strouhaná žemle.

Příprava: Utřeme Vitello s vejci, přidáme brambory, sůl, krupici a tolik strouhané žemle, že můžeme z těsta udělati knedlíčky. Možno jich použíti jako příkrmu i jako závaru do polévky.
Poznámka: Strouhaná žemle nesmí býti příliš hrubá.

Bramborový nákyp se sýrem. Uděláme jej podle předpisu na brambory se slanečkem. Smísíme však smetanu s 10 dkg strouhaného parmezánského sýra a 4 vejci.

Bramborové noky. Potřeby: 3 brambory, 7 dkg Vitella, 1 vejce, půl lžíce mouky, trošku usekané petrželky a Ceres.
Příprava: Brambory oškrabeme, nakrájíme, měkce uvaříme a horké rozmačkáme. Přimícháme k nim Vitello, žloutek, sůl, mouku, usekanou petrželku a sníh z bílku. Pak lžicí uděláme noky, které osmažíme v rozpáleném Ceresu.

Bramborový piškot. Potřeby: $^1/_2$ kg včera vařených bramborů, 4 vejce, $^1/_4$ kg cukru, 5 dkg mandlí a 4 hořké mandle, Ceres.
Příprava: Žloutky a cukr třeme $^1/_4$ hodiny a pak je smísíme se strouhanými brambory a strouhanými mandlemi. Na konec k tomu přidáme sníh ze 4 bílků. Tím pak naplníme buchtovou formu dobře vymazanou Ceresem a piškot pečeme v troubě 1—1$^1/_4$ hodiny.

Brambory na kyselo. Potřeby: 1 kg vařených bramborů, 10 dkg Ceresu, 2 lžíce mouky, mléko, sůl, pepř a 4 pepřené okurky.
Příprava: 2 lžíce hladké mouky osmažíme do zlatožluta na Ceresu, pak je zalijeme mlékem nebo polévkou, osolíme a opepříme. Omáčku stále mícháme a necháme ji vařiti 10 minut. Pak do ní dáme na kostičky nakrájené pepřené okurky a nakrájené vařené brambory.

Brambory s paprikou. Potřeby: 1 kg syrových bramborů, 6 dkg slaniny, 6 dkg Ceresu, 1 cibule, sůl, paprika, 2 šálky masového odvaru (nebo vody s polévkovým kořením), 1 šálek smetany. (Do smetany se doporučuje dáti lžíci mouky, aby se snad nesrazila.)
Příprava: Nakrájíme oškrabané brambory na koláčky. V kastrolu dáme osmahnouti na kostičky nakrájenou slaninu s Ceresem, do toho dáme drobně nakrájenou cibuli a necháme ji osmažiti do žluta. Potom k tomu dáme nakrájené brambory, sůl, papriku a odvar, kastrol přikryjeme pokličkou a brambory dusíme půl hodiny. Pak na ně nalijeme smetanu a dusíme všechno přikryté ještě 10 minut, až jsou brambory měkké.

Bramborové pečivo. Potřeby: Vařené brambory, mouka, Vitello, sůl, kmín, trochu vařeného masa nebo šunky.
Příprava: Vařené, prolisované brambory shněteme rychle se stejným množstvím mouky, s trochou Vitella a špetkou soli na těsto. Pak těsto vyválíme, vypícháme z něho kulaté, malé koblížky nebo uděláme rohlíčky nebo tyčinky, posypeme je solí a kmínem a dáme je péci do trouby. Pečené rohlíčky nebo tyčinky rozřízneme a plníme vařeným masem, šunkou nebo i prolisovaným sýrem.

Bramborový příkrm. Potřeby: 1 kg bramborů, 4 dkg slaniny, 4 dkg Ceresu, 1 prostřední cibule, 1 lžíce mouky, sůl, trochu petrželky.
Příprava: Na kostičky nakrájenou slaninu dáme rozpálit, přidáme k ní Ceres, osmažíme v tom cibulku, dáme do toho na kousky nakrájené brambory a trochu soli, polijeme vodou a brambory zpola uvaříme. Potom je zaprášíme moukou, necháme vše dobře povařiti a na konec do nich dáme hrst usekané petrželky.

Bramborové šišky. Potřeby: 1 kg vařených bramborů, 3 vejce, 1/2 kg mouky nebo 1/2 kg krupice, 15 dkg Ceresu nebo 10 dkg Vitella, trochu soli, strouhaná žemle.
Příprava: Rozstrouháme vařené studené brambory, přidáme k nim celá vejce a vypracujeme na vále s moukou těsto. Z těsta nakrájíme malé kousky, uděláme z nich šišky na prst silné a smažíme je v rozpáleném Ceresu do zlatohněda. Nebo dáme místo mouky 1/2 kg krupice, vypracujeme těsto a uděláme z něho, jak shora uvedeno, šišky, které vaříme 2—3 minuty v slané vodě (vyplují-li na povrch, jsou uvařené) a zcedíme. Pak je dáme na pánev, obalíme v žemli smažené na Vitellu a podáváme na stůl.

Brambory s majoránkou. Potřeby: 1 kg vařených malých bramborů, 8 dkg Ceresu, 3 lžíce mouky, majoránka, odvar z kostí.
Příprava: Z Ceresu a mouky uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme odvarem z kostí a necháme povařiti s majoránkou. Potom přidáme vařené brambory a necháme všechno na okraji sporáku ještě 1/4 hodiny dotáhnouti.

Brambory s mlékem. Potřeby: 1/2 kg bramborů, mléko, sůl, pepř, Vitello.
Příprava: Syrové brambory oškrabeme, nakrájíme na tenké koláčky a dáme je na 1/4 hodiny do studené vody. Potom je dáme na kastrol a přilijeme k nim tolik mléka, aby byly přikryty (mléko možno také rozředit vodou), osolíme je, opepříme a

pečeme je $^1/_2$ hodiny v horké troubě. Při pečení je častěji polijeme rozpuštěným Vitellem.

Brambory se sardelemi. Potřeby: 1 kg vařených bramborů, 10 dkg Ceresu, 3 sardele, zelená petrželka.
Příprava: Brambory oloupáme a nakrájíme na koláčky. Pak dáme v Ceresu na minutu osmažiti očištěné, drobně usekané sardele a petrželku, přidáme nakrájené brambory a stále je obracejíce osmažíme je se sardelemi.

Brambory se slanečkem. Potřeby: 1 kg bramborů, 2 slanečci, 5 dkg Vitella, $^1/_3$ litru smetany, strouhaná žemle, Ceres.
Příprava: Brambory uvaříme ve slupce nepříliš do měkka, oloupáme je a nakrájíme na koláčky. Potom vyndáme kosti ze dvou dobře vymáčených slanečků, maso z nich nakrájíme na kostičky a smísíme je se smetanou. Pak vymažeme nákypovou formu Ceresem, vysypeme ji strouhanou žemlí a dáme do ní vrstvu bramborů. Tu polijeme smetanou s rozkrájenými slanečky, na to položíme novou vrstvu bramborů a tak pokračujeme, až je forma plná. Vrchní vrstva je z bramborů, na ni položíme kousky Vitella a posypeme strouhanou žemlí. Nákyp pečeme při mírném ohni $^1/_2$ hodiny v troubě, až brambory nahnědnou.

Debrecínské brambory na paprice. Potřeby: $1^1/_2$ kg bramborů, sůl, cibule, Vitello, sladká paprika, $^1/_4$ litru smetany.
Příprava: Brambory oškrabeme, nakrájíme na kostky, dáme na ně slané vody, jen aby byly pokryty, a uvaříme je ne příliš do měkka. Rozkrájíme hodně na drobno 4—5 malých cibulek, osmažíme je ve Vitellu do zlatožluta, přidáme dobrou sladkou papriku a brambory, pozorně mícháme. Na konec přilijeme $^1/_4$ litru dobré smetany a povaříme. Chutnají výborně čerstvé i ohřáté.

Obalované brambory. Potřeby: Syrové, oškrabané brambory, vejce, strouhaná žemle, Ceres, sůl.
Příprava: Brambory nakrájíme na $^1/_2$ cm silné koláčky, povaříme je v slané vodě 4—5 minut, ihned ocedíme, dáme vychladnout, pak je obalíme ve vejci a strouhané žemli a osmažíme na horkém Ceresu jako řízky do světlohněda. Syrové osolené bramborové koláčky můžeme také obaliti jen v mouce bez vejce a osmažiti je na Ceresu.

Placičky z bramborů a tvarohu. Potřeby: $^1/_2$ kg vařených bramborů, $^1/_2$ kg tvarohu, 4 lžíce mouky a Ceres.
Příprava: Z vařených, strouhaných bramborů, tvarohu a mouky zaděláme těsto, uděláme z něho s troškou mouky placičky a

usmažíme je v pánvi na Ceresu po obou stranách pěkně do zlatožluta.

Smažené brambory. Potřeby: Syrové, oškrabané brambory, Ceres, sůl.
Příprava: Brambory nakrájíme na kostky, tyčinky, koláčky a jiné tvary, posolíme a dáme do pekáče, v kterém je do poloviny bramborů rozpuštěného Ceresu. Pak je dáme do horké trouby a za čas je obrátíme, aby celé pěkně zhnědly, což trvá asi ½ hodiny.

Smažené bramborové knedlíčky. Potřeby: 5 nebo 6 prostředně velkých bramborů, Vitello, sůl, strouhaná žemle, Ceres.
Příprava: Brambory uvaříme a prolisujeme, přidáme k nim asi 5 dkg Vitella, sůl a hrst strouhané žemle, všechno dobře promícháme a uděláme kulaté, jako ořech velké knedlíčky, které osmažíme v horkém Ceresu pěkně do zlatohněda.

Smažené bramborové placičky. Potřeby: 1½ kg vařených bramborů, ½ kg syrových bramborů, ½ kg tvarohu, 3 lžíce mouky, sůl, Ceres.
Příprava: Vařené brambory ustrouháme, přimícháme k nim syrové brambory, rovněž ustrouhané, tvaroh i mouku, a osolíme. Je-li toto bramborové těsto příliš tuhé, přilijeme trochu mléka. Dáme rozpáliti v pánvi Ceres, z těsta naděláme kulaté placičky a osmažíme je v troubě po obou stranách do hněda.

Škubánky. Potřeby: 1 kg bramborů, 10 dkg Ceresu, strouhaná žemle, sůl, 1 lžíce mouky.
Příprava: Uvaříme brambory v slané vodě, scedíme je, posypeme je lžící mouky, postavíme v uzavřeném hrnci na několik minut na plotnu a častěji je promícháme. Potom brambory mačkadlem rozmačkáme na tuhou kaši. V Ceresu osmažíme strouhanou žemli do žluta, namáčíme do něho plechovou lžíci a ukrajujeme asi jako vejce velké škubánky, které dáváme na ohřátou mísu. Tyto škubánky jsou velmi chutné.

Škubánky s mákem. Potřeby: 1 kg bramborů, sůl, 5 lžic mouky, mák, cukr, Vitello.
Příprava: 1 kg oškrabaných bramborů uvaříme v slané vodě, pak je scedíme, ale tak, aby při nich zůstalo ještě trochu vody. Potom do nich zamícháme rychle 2 lžíce mouky, mačkadlem je hladce rozmačkáme a necháme je přikryté dotáhnout. Za pět minut přimícháme zase 3 lžíce mouky a stáhneme hrnec na stranu sporáku. Z bramborové kaše ukrajujeme lžící velké noky, které dáváme na talíř; pak je posypeme mákem a cukrem, polijeme rozpáleným Vitellem a podáváme na stůl.

Saláty.

Bramborový salát s polévkovým masem. Teplý bramborový salát promícháme s dobrou majonézou, se sardelemi, cibulí, kapary, salátovými okurkami, uzeným jazykem a troškou bílého pepře. Měkce uvařené, na řezy nakrájené polévkové maso položíme do věnce kolem salátu a salát podáváme teplý. Tento salát je levnou a vydatnou pánskou svačinou.

Celerový salát. Potřeby: 2 velké celerové hlízy, sůl, pepř, ocet, olej.
Příprava: Celerové hlízy měkce uvaříme, dáme do studené vody, oloupáme, nakrájíme na koláčky, osolíme, opepříme a polijeme olejem a octem.

Cibulový salát. Potřeby: 5—6 velkých cibulí, ocet, olej, sůl a Vitello.
Příprava: Cibule propečeme v horké troubě s Vitellem, dáme je vychladnouti, oloupáme je, zcela drobně nakrájíme a promícháme se solí, octem a olejem.

Domácí salát. Potřeby: $^1/_4$ kg uzenice, $^1/_2$ kg bramborů, 1 mrkev, 1 brukev, 2 pepřené okurky, 1 sardele, ocet, pepř, Vitello, zbytky masa.

Příprava: $^1/_4$ kg uzenice, $^1/_2$ kg vařených bramborů, 1 vařenou mrkev a 1 brukev, mimo to 2 pepřené okurky nakrájíme na kostičky, přimícháme nakrájenou sardeli a přidavše sůl a pepř polijeme to vše trochou octové vody. Salát pak musí nějaký čas státi, než jej spojíme Vitellovou majonézou. Bude ještě chutnější, přimícháme-li do něho také zbytky masa.

Italský salát. Potřeby: $^1/_4$ kg vařeného uzeného masa, $^1/_4$ kg pečeného telecího masa, 2 pepřené okurky, drobně nakrájené jablko, 2 sardele, 3 dkg kaparek, 2 cibule, trochu octa a pepře, Vitellová majonéza, sůl.
Příprava: Obojí maso nakrájíme na drobné nudličky a promícháme s nakrájeným jablkem, sardelemi, kaparkami, okurkami a drobně usekanými cibulemi. Potom všechno polijeme trochou octové vody, kterou za chvíli zase slijeme. Pak salát spojíme Vitellovou majonézou, osolíme a opepříme. Aby bylo salátu více, můžeme do něho přidati také na nudle nakrájené vařené brambory. Vyobrazení na str. 64a.

Salát z hovězího masa. Potřeby: $^3/_4$ kg zbytků hovězího masa, 2 vejce, 3 lžíce octa, 3 lžíce oleje, 1 šálek kyselé smetany, 1 cibule, trochu petrželky, 2 lžíce hořčice, 1 kyselá okurka, pepř, sůl a Vitello.



Italský salát

(Předpis na str. 64)

Saláty s Vitellovou majonézou jsou znamenité a majonéza zůstane tuhá.

Příprava: Zbytky hovězího masa a okurku hrubě usekáme nebo nakrájíme na kostičky. Pak připravíme omáčku ze dvou na tvrdo vařených žloutků, které dobře promícháme s olejem, troškou rozpuštěného Vitella, kyselou smetanou, hořčicí, usekanou cibulí, usekanou petrželkou, solí a pepřem. Od hovězího masa a okurky si ponecháme trochu stranou na zdobení a ostatní smísíme s omáčkou, necháme vše dobře nasáknouti a na konec mísu se salátem ozdobíme masem, okurkou, usekanou petrželkou a hrubě sekaným bílkem.

Salát z lišek. Potřeby: 1/2 kg lišek, 2 vařené brambory, 5 dkg Vitella, 2 měkce vařené cibule, ocet, kmín, cukr, sůl, pepř, polévkové koření a olej.
Příprava: Houby očistíme, opereme, pak je spaříme vařící vodou a ocedíme. Potom je dáme krátce povařiti v slané vodě, Vitellu a kmínu. — Z bramborů, cibulí, octa, cukru, soli a pepře připravíme marinádu a smísíme s ní houby. Salát dáme vychladnouti a pak jej polijeme olejem.

Salát z rajských jablíček. Potřeby: 8 rajských jablíček, 3 lžíce oleje, 2 lžíce octa, trochu papriky, špetka soli, drobně usekaná cibule nebo pažitka.
Příprava: Rajská jablíčka dříve na nějaký čas položíme k ledu nebo do studeného sklepa, pak je omyjeme studenou vodou, nakrájíme na koláčky a vyndáme z nich jádra. Potom je opatrně promícháme v salátové omáčce z octa, oleje a trošky papriky, cibule nebo pažitky a salát dáváme hned na stůl. Tohoto salátu používáme také k zdobení jiných salátů.

Sardelový salát. Připravujeme jej stejným způsobem jako slanečkový salát, ale místo slanečků vezmeme sardele. Sardelový salát má jemnější chuť než salát slanečkový.

Slanečkový salát. Potřeby: 3 slanečci, 1/4 kg zbytků telecího masa, 1 šálek červené řepy, 4 na tvrdo vařená vejce, jablko prostředně velké, 4 lžíce oleje, 1/4 litru smetany, 4 lžíce octa, slané okurky, 1 cibule, sůl, pepř, na kostky nakrájené brambory a Vitello.
Příprava: Dobře vymáčené slanečky zbavíme kostí a nakrájíme na kostky. Zbytky telecího masa, červenou řepu, bílek na tvrdo vařených vajec, jablko, okurku hrubě usekáme každé zvlášť a od každého lžíci si ponecháme na zdobení. Všechno ostatní smícháme s masem ze slanečků a s brambory. Ze žloutků, oleje, trochy rozpuštěného Vitella, octa, smetany, usekané cibule, pepře a soli uděláme omáčku a dobře ji smícháme se salátem. Povrch salátu ozdobíme hvězdovitě tak, že doprostřed dáme

koláček okurky a proužky okurky rozdělíme paprskovitě na tolik políček, kolik máme různě barevných potřeb. Políčka jedno po druhém obložíme drobně usekanou červenou řepou, usekaným bílkem, usekanou okurkou, telecím masem, třeným žloutkem atd.

Studený bramborový salát. Potřeby: 1 1/2 kg brambor a na omáčku 4 lžíce rozpuštěného Vitella, 3 lžíce octa, 1/4 litru smetany, zeleniny podle chuti, na špičku nože pepře, 1 cibule, trochu soli, polévkové koření.
Příprava: Z uvedených potřeb uděláme dobrou omáčku, nalijeme ji na vařené a na koláčky nakrájené brambory a salát necháme 2—3 hodiny státi.

Teplý bramborový salát. Potřeby: 1 1/2 kg bramborů, 5 dkg Vitella, 1 cibule, špetka pepře, sůl, šálek masového odvaru, 3—4 lžíce octa, 1 šálek smetany.
Příprava: Brambory uvaříme v slupce, oloupáme je a nakrájíme na tenké koláčky. Rozpuštěné Vitello nalijeme do masového odvaru, dáme do něho drobně nakrájenou cibuli, sůl, pepř, ocet a smetanu, do této horké omáčky dáme nakrájené brambory a častěji jimi zamícháme. Brambory nesmějí být moučnaté; nejlépe vzíti brambory salátové.

Zeleninový salát francouzský. Potřeby: 1/2 kg mrkve, 1/2 kg brukve, 1/8 kg celeru, 1/8 kg petrželového kořene, 1/4 kg mladého hrášku, 1/4 kg bramborů, 4 jablka, 4 pepřené okurky, 2 na tvrdo vařená vejce, Vitellová majonéza, bílý pepř.
Příprava: Mrkev, brukev, celer a petrželový kořen nakrájíme na malé kostičky a každé zvlášť měkce uvaříme, pak scedíme a dáme vychladnouti. Potom všechno smísíme, přimícháme k tomu hrášek a na kostičky nakrájené vařené brambory a přidáme nakrájená jablka, pepřené okurky a rovněž drobně nakrájená, na tvrdo vařená vejce. Mezitím umícháme Vitellovou majonézu a tou spojíme zeleninu. Salát opepříme bílým pepřem. Trochu vorcestrové omáčky zjemní chuť salátu.

Zelný salát. 1 hlávka zelí, 10 dkg Vitella, 1 lžíce mouky, 3 lžíce octa, 1/8 litru kyselé smetany, 1 cibule, sůl a pepř.
Příprava: Zelí nakrouháme a povaříme v slané vodě. Potom dáme drobně krájenou cibuli zpěniti ve Vitellu a zaprášíme ji moukou. Pak tu jíšku polijeme smetanou, osolíme, opepříme, okyselíme octem, necháme ještě jednou povařiti a smícháme se salátem. Zelný salát můžeme podávati na stůl studený nebo teplý.

Moučníky.

Bábovka. Potřeby: 10 dkg cukru, 10 dkg Vitella, 3 dkg droždí, 50 dkg mouky, mléko, citronová kůra, rozinky, sůl, vejce, Ceres.
Příprava: Vitello utřeme s cukrem a se žloutky do zpěnění, přidáme rozinky, citronovou kůru a na špičku nože soli. Z poloviny mouky, z droždí a trochy mléka uděláme kvásek a když zkyne, utřeme jej s Vitellem a pak se zbylou moukou a mlékem zpracujeme v měkké těsto. Dáme je do bábovkové formy dobře vymazané Ceresem a když zkyne, pečeme je v hodně horké troubě.
Poznámka: Kvásek musí dobře zkynouti. Bábovka spadne, pečeme-li ji příliš rychle nebo málo vypečeme. Je-li pečena, přesvědčíme se špejlí, kterou píchneme do středu bábovky; nepřichytí-li se na ni těsto, je bábovka pečena.

Bádenský jablečný roh. Potřeby: Těsto: 50 dkg mouky, 15 dkg Vitella, 15 dkg cukru, 1 vejce, špetka soli, vanilka, 1/8 litru mléka, jeden pečivový prášek. Náplň: 60 dkg jablek, 8 dkg cukru, skořice, citronová nebo rumová poleva.
Příprava: Vitello třeme 20 minut do zpěnění, přidáme cukr a vejce a potom přimísíme za stálého míchání ostatní přísady. Vyválíme do trojúhelníku na 1 cm silné těsto, posypeme je nakrájenými jablky, cukrem a skořicí, složíme je do rohu, sesuneme je na plech, mašlovačkou namažeme rozpuštěným Vitellem a pečeme v horké troubě skoro hodinu do zlatohněda. Vychladlý roh potřeme citronovou nebo rumovou polevou.
Poznámka: Jablka na náplň nakrájíme na tenké plátky, posypeme skořicí, na 1/2 hodinu přikryjeme a pak teprve přimícháme cukr a plníme.

Bavorské vdolečky. Potřeby: 56 dkg mouky, 14 dkg Vitella, 3/10 litru vlažného mléka, 2 žloutky, 1 celé vejce, 7 dkg cukru, 3 dkg droždí, sůl, 1/2 kg Ceresu na smažení, brusinky.
Příprava: Uvedené potřeby zpracujeme na těsto, které vyválíme na pomoučeném válu na prst tlustě. Vypícháme z něho koláčky, které položíme na pomoučený ubrus a dáme je přikryté na teplé místo zkynouti. Když vdolečky zkynou, uděláme uprostřed každého důlek a smažíme je. Po usmažení vyplníme důlky brusinkami a vdolečky pocukrujeme.

Poznámka: Do omastku vkládejme vdolečky důlkem dolů. Nejsou-li vdolečky stejnoměrně vyváleny, jsou křivé.

Borůvkový koláč. Potřeby: 8 dkg Vitella, 8 dkg cukru, perník, 2 vejce, 35 dkg mouky, 1 prášek do pečiva, sůl, mléko, borůvky.
Příprava: Vitello, cukr a žloutky utřeme do zpěnění, přimícháme mouku s pečivovým práškem, špetku soli, trochu mléka a na konec bílkový sníh. Těsto rozetřeme na plech s obrubou, Ceresem pomazaný, posypeme je zralými borůvkami, cukrem a strouhaným perníkem. Koláč pečeme při prostředním ohni.
Poznámka: Nesmíme dáti mnoho mléka, aby nebylo těsto příliš řídké a borůvky se v něm neutopily.

Bramborové vdolečky. Potřeby: 8—10 velkých bramborů, 4 vejce, mouka, sůl, muškátový oříšek, Ceres, strouhaná žemle, skořice, cukr.
Příprava: Brambory uvaříme, horké oloupáme a vychladlé nastrouháme. Pak je zaděláme s 3 vejci, přiměřeným množstvím mouky, troškou soli a strouhaným muškátovým ořechem na tuhé těsto, z kterého uděláme vdolečky. Obalíme je ve vejci a strouhané žemli a usmažíme v Ceresu. Vdolečky pomažeme tvarohem a posypeme skořicovým cukrem.
Poznámka: Vdolečky možno pomazati také sekaným masem. Smaží-li se vdolečky příliš rychle, žemle opadá.

Císařský trhanec. Potřeby: 1/2 litru mléka, 2 vejce, 5 dkg cukru, 6 lžic mouky, špetka soli, Ceres.
Příprava: Rozkvedláme vejce v mléce a přidáme ostatní potřeby. Vymažeme dobře pánev Ceresem a zaprášíme moukou, vložíme do ní těsto, upečeme je, roztrhneme hned vidličkou, posypeme cukrem a neseme na stůl.
Poznámka: Mouku třeba vždycky hladce vymíchati s trochou mléka, pak teprve ostatní přimíchati. Peče-li se trhanec pomalu, příliš zkřehne.

Dětský suchar. Potřeby: 1 dkg droždí, 1 kg mouky, 8 dkg cukru, 8 dkg Vitella, 1 dkg soli, 5 dkg sladového výtažku, 1/4 litru mléka, Ceres.
Příprava: Rozpustíme droždí v mléce a zaděláme s trochou mouky na kvásek. Když dosti vykyne, přidáme cukr, rozpuštěné Vitello, sůl, v teplé vodě trochu rozpuštěného sladového výtažku, zbývající mouku a zaděláme vše s teplou vodou na tuhé těsto, které necháme řádně zkynouti. Potom vyválíme z něho na válu šišky jako ruka silné a dáme je na plech Ceresem dobře pomazaný. Šišky necháme trochu kynouti a potřeme je při tom

častěji vlažnou vodou. Potom je rychle upečeme. Příštího dne je nakrájíme na koláčky na prst tlusté, položíme na plechy a upečeme v nepříliš horké troubě pěkně do zlatožluta. Koláčky můžeme obalovati také vanilkovým cukrem a podávati k čaji.
Poznámka: Těsto musí před vyválením dobře vykynouti.

Falešní pstruzi. Potřeby: 1/4 litru mléka, 1 lžíce cukru, 4 vejce, dobře rozdělaný tvaroh, strouhaná žemle a Ceres.
Příprava: Z mléka, cukru, 3 vajec a tolika pšeničné mouky, kolik je třeba, uděláme kapání. Z něho pak smažíme v rozpáleném Ceresu na omeletové pánvi fritáty po obou stranách světle žlutě. Potřeme je dobrým sladkým tvarohem, svineme, po obou stranách přikrojíme, obalíme ve vejci a strouhané žemli a v horkém Ceresu znovu do zlatova usmažíme.
Poznámka: Aby se fritáty nerozvinuly, nesmíme dáti mnoho tvarohu. Není-li Ceres dosti horký, fritáty se přichytí.
Náplň: Potřeby: 4 dkg Vitella, 16 dkg práškového cukru, 2 žloutky, kůra z jednoho citronu, 50 dkg pasírovaného čerstvého tvarohu, 1 lžíce mouky.
Příprava: Vitello, cukr a žloutky utřeme do zpěnění a přimícháme ostatní potřeby.
Poznámka: Tvaroh musí býti čerstvý a sladký. Je-li tvaroh příliš měkký, třeba přidati mouky.

Holštýnské tvarohové svitky. Potřeby: Těsto: 20 dkg tvarohu, 10 dkg Vitella, 10 dkg cukru, 28 dkg mouky, sůl, vanilka, 1/2 pečivového prášku. Náplň: hustá marmeláda.
Příprava: Z těchto potřeb zaděláme těsto, necháme je trochu odpočinouti, pak je vyválíme na brk tlustě, nakrájíme obdélníčky, na každý dáme kávovu lžičku marmelády, svineme, položíme hladkou stranou na pomaštěný plech, potřeme vejcem a pečeme je při dobrém ohni.
Poznámka: Oba konce svitků třeba dobře smáčknouti, aby marmeláda nevytekla. Svitky na povrchu popraskají, jsou-li příliš stočené.

Jablka v županu. Potřeby: Ceres a jablka, 15 dkg mouky, 2 žloutky, 1/8 litru mléka, kůra a šťáva z jednoho citronu, cukr, likérová sklenička rumu.
Příprava: V mléce rozkvedláme žloutky, přimísíme mouku, šťávu a rum. Tuto kapaninu dobře promícháme. Oloupáme jablka, vykrojíme jadřince, nakrájíme je na koláčky, které namočíme do kapaniny a usmažíme v horkém Ceresu pěkně do zlatohněda. Hotové kroužky pocukrujeme.

Poznámka: Jablkové koláčky nesmíme krájeti příliš tence, aby se nelámaly. Je-li tuk málo horký, koláčky příliš nasáknou.

Jablkový závin. Potřeby: 36 dkg mouky, 1 vejce, 12 dkg Vitella, 1 kg jablek, 2 strouhané žemle, hrst rozinek, skořice, 2 dkg po délce krájených mandlí nebo lískových oříšků, cukr, Ceres, sůl.

Příprava: Uděláme na válu z 36 dkg mouky, 1 vejce, kousku Vitella velikosti ořechu, soli a studené vody měkké těsto, které se nám sice s počátku ještě lepí na ruce a vál, ale zpracováním se pozvolna vysušuje a dělá bubliny, načež je dáme pod mírně zahřátou mísu odpočinouti. Po 1/4 hodině je vytáhneme na pomoučeném ubrusu, až je úplně průsvitné. Tlustší okraje okrájíme, těsto pokapeme zbylým rozpuštěným Vitellem, rozložíme po něm krájená jablka, hrst rozinek, krájené mandle, na Ceresu smaženou strouhanou žemli, cukr a skořici. Potom zdvihneme po jedné straně ubrus, těsto svineme, dáme závin na pekáč vymazaný Ceresem, potřeme jej Vitellem a 1/2 hodiny pečeme.

Poznámka: Těsto nutno pečlivě vytáhnouti, aby se netrhalo.

Knedlíky třešňové, švestkové nebo meruňkové. Potřeby: 25 dkg mouky, 5 g droždí, 4 dkg cukru, 4 dkg rozpuštěného Vitella, sůl, mléko, ovoce, sýr; třešně, švestky neb meruňky.

Příprava: Ze svrchu uvedených potřeb uděláme tuhé těsto, které necháme trochu zkynouti, nakrájíme je na kousky a do nich zavineme třešně, švestky nebo meruňky. Knedlíky ještě na chvíli přikryjeme a pak je vaříme v slané vařící vodě. Když jsou vařeny, posypeme je cukrem a strouhaným tvarohem a polijeme rozpuštěným Vitellem.

Poznámka: Vyndané vařené knedlíky propíchneme špejlem. Ovoce z těsta vyběhne, není-li dobře zabaleno.

Kynuté těsto na koláčky a pečivo. Potřeby: 25 dkg mouky, 1 1/2 dkg droždí, 4 dkg cukru, 4 dkg Vitella, sůl, 1 žloutek, citronová kůra, mléko.

Příprava: Mouku dáme ohřáti a mezitím rozpustíme v trošce teplého mléka droždí a uděláme s trochou nahřáté mouky kvásek. Potom přidáme cukr, rozpuštěné Vitello, sůl, žloutek a strouhanou citronovou kůru a zaděláme s ostatní nahřátou moukou a s teplým mlékem těsto. Necháme je kynouti a uděláme z něho koláčky, rohlíčky a pod.

Poznámka: Mouka na kvásek musí býti teplá. Je-li mléko horké, droždí nekyne.

Lívanečky. Potřeby: 1/2 kg mouky, 3 vejce, 2 dkg droždí, 3/8 litru mléka, 5 dkg Vitella, Ceres, skořice nebo marmeláda.

Příprava: Do vlažného mléka zakvedláme droždí a žloutky, zakloktáme do něho mouku, rozpuštěné Vitello a na konec přidáme z bílků ušlehaný sníh. Těsto dáme na teplé místo zkynouti. Mezitím si připravíme lívanečník a do každého důlku dáme lžíci rozpuštěného Ceresu. Když je rozpálený a těsto dobře vykynuté, dáme do každého důlku 2 lžíce těsta. Jsou-li lívanečky po jedné straně pečeny do zlatova, pomažeme je mašlovačkou horkým Ceresem a vidličkou obrátíme. Pečené lívanečky pak dáme do trouby. Posypeme je buď cukrem se skořicí nebo pomažeme marmeládou. Podávají se teplé.
Poznámka: Při pečení se již nesmí těsto míchati. Lívanečky jsou mazlavé, pečeme-li je příliš rychle.

Maková bábovka. Potřeby: 10 dkg Vitella, 4 vejce, kůra s jednoho citronu, 1 kávová lžička skořice, 1 kávová lžička hřebíčku, 10 dkg cukru, $^1/_2$ litru mouky, $^1/_2$ litru třeného máku, 3 dkg droždí, sůl, mléko.
Příprava: Vitello utřeme s cukrem a se žloutky do zpěnění. Přidáme strouhanou citronovou kůru, skořici, hřebíček, třený mák, pak v mléce rozpuštěné droždí a to vše zaděláme s moukou a trochou vlažného mléka na těsto. Když těsto dobře zkyne, dáme je do formy vymazané Ceresem, necháme je znovu kynouti a pak je zvolna pečeme.
Poznámka: Mák musí býti utřen docela jemně. Těsto se lepí, je-li málo vypracováno.

Meruňkový závin. Potřeby: Závinové těsto (viz jablkový závin), 14 dkg Vitella, 14 dkg cukru, 14 dkg loupaných, jemně mletých mandlí nebo lískových oříšků, 4 vejce, $^1/_2$ kg sušených nebo čerstvých meruněk, strouhaná žemle, meruňková marmeláda.
Příprava: Utřeme Vitello, cukr, mandle a 4 žloutky a přimícháme ze 4 bílků sníh. Tuto masu pak rozetřeme na závinové těsto, pokropené Vitellem, na ni rozložíme na tenké koláčky nakrájené meruňky, posypeme je cukrem a strouhanou žemlí, těsto svineme a pečeme. Závin podáváme s rozředěnou meruňkovou marmeládou.
Poznámka: Těsto se při svinování nesmí příliš napínati, aby se nepotrhalo. Je-li na náplni málo strouhané žemle, těsto se promočí.

Noky. Potřeby: 38 dkg mouky, 3 vejce, $^1/_8$ litru mléka, $^1/_4$ litru vlažné vody, lžička soli, strouhaná žemle, pokrmový tuk Ceres do těsta.

Příprava: Na vaření noků postavíme slanou vodu. Z mouky, mléka, soli, vody a jednoho vejce uděláme zahoustlé těsto, jež tlučeme lžicí tak dlouho, až se dělají bubliny; pak je necháme ½ hodiny odpočinouti. Potom dáme vždy kousek těsta na prkénko navlhčené studenou vodou a seškrabujeme nožem do vařící slané vody malé noky. Když vystoupí na povrch, vyndáme je opěnovačkou na pánev, v níž jsme rozpálili Ceres. Když jsou noky hotové, polijeme je dvěma vejci rozkvedlanými s trochou mléka a pečeme v rozpálené troubě. Můžeme však je z vody také dáti přímo na ohřátý talíř a posypati strouhanou žemlí smaženou v Ceresu.
Poznámka: Nůž na seškrabování noků musí býti pokaždé navlhčen. Dáme-li mnoho noků na sebe, slepí se.

Omeleta Štěpánka. Potřeby: 4 vejce, 3 lžíce cukru, 3 lžíce mouky, Ceres, marmeláda, vanilkový cukr.
Příprava: Ušleháme z bílků sníh a zamícháme do něho cukr, žloutky a mouku. Těsto rozestřeme na pánev Ceresem dobře vymazanou a pečeme 20—25 minut v troubě. Omeletu pomažeme marmeládou, svineme a posypeme vanilkovým cukrem.
Poznámka: Potřeby musíme dobře smísiti. Nevymažeme-li pánev dobře Ceresem, omeleta se při vyndávání přetrhne.

Pečené makové nudle. Potřeby: 4 vejce, 25 dkg tlučeného máku, mouka, cukr, Ceres, sůl, strouhaná citronová kůra, mléko, skořice.
Příprava: Uděláme z dvou vajec a mouky nudlové těsto, které tence vyválíme, usušíme, složíme a nakrájíme na jemné proužky. Uvaříme je v slané vodě, přecedíme a zalijeme studenou vodou. Mezitím uvaříme mák s kouskem Ceresu, cukrem a mlékem na hustou kaši. Vymažeme dobře Ceresem pánev, dáme do ní vrstvu nudlí, na ni mák a na mák ostatní nudle. Rozpustíme kousek Ceresu s mlékem, zakvedláme do toho zbývající vejce a nalijeme na nudle. Nudle pečeme v troubě při mírném žáru, pak je posypeme cukrem a skořicí a podáváme na stůl teplé.
Poznámka: Doporučuje se zalíti vařené nudle studenou vodou (propláchnouti). Není-li mák dosti jemně utlučen, nedrží obě vrstvy nudlí pohromadě.

Pruhovaná bábovka. Potřeby: 1. těsto: 56 dkg mouky, 14 dkg cukru, 10 dkg Vitella, 2 žloutky, 1 celé vejce, sůl, 2 dkg droždí, mléko. 2. těsto: 56 dkg mouky, 17 dkg cukru, 6 dkg Vitella, 10 dkg kakaa, sůl, 2 dkg droždí, mléko.
Příprava: Každé těsto zaděláme zvlášť. Když obě těsta zkynou, dáme první na vál, vyválíme je a posypeme krájenými mandlemi.

Potom vyválíme druhé těsto, položíme je na první, svineme a dáme do dobře vymazané a krájenými mandlemi vysypané bábovkové formy. Když bábovka zkyne, upečeme ji do zlatohněda.
Poznámka: Těsta nesmějí býti příliš tuhá, poněvadž by se těžko vyválela. Je-li těsto špatně svinuté, nedrží bábovka pohromadě.

Rýžový puding. Potřeby: $^1/_4$ kg rýže, $^3/_4$ litru mléka, 12 dkg Vitella, 15 dkg cukru, 6 vajec, trochu citronové kůry, rozinky, sůl, Ceres, strouhaná žemle.
Příprava: Uvaříme rýži v mléce, dáme ji na kraji sporáku zahoustnouti, přidáme Vitello a cukr. Když vychladne, přimísíme žloutky, rozinky, citronovou kůru a sůl, na konec přidáme bílkový sníh. Směs vaříme v pudingové formě vymazané Ceresem a vysypané strouhanou žemlí; nemáme-li formu, vaříme puding v ubrousku. Dáváme k němu mléčnou omáčku nebo ovoce.
Poznámka: Rýžová směs musí býti úplně studená.

Smetanový závin. Potřeby: Závinové těsto (viz jablkový závin), pak 7 dkg Vitella, 3 vejce, $^1/_4$ litru smetany, $^1/_8$ litru mléka, rozinky.
Příprava: Utřeme Vitello, přidáme žloutky jeden po druhém, potom smetanu a na konec sníh z bílků. Tím pomažeme vytažené závinové těsto, posypeme je rozinkami a svineme. V pánvi nahřejeme kousek Vitella a mléko, dáme do ní závin, upečeme jej v horké troubě a podáváme horký.
Poznámka: Závinové těsto nesmíme protrhnouti, aby náplň nevyběhla. Závin na povrchu příliš rychle hnědne, proto je třeba přikrýti jej na pánvi papírem.

Sněhová omeleta. Potřeby: 2 vejce, 1 lžíce cukru, půl lžíce mouky, $^3/_8$ litru mléka, Ceres.
Příprava: Z bílků ušleháme sníh, přimísíme lehce cukr, mléko a mouku a zlehka upečeme na omeletové pánvi vymazané Ceresem.
Poznámka: Mléko musí býti dobře zamícháno, aby se omeleta nepřichytila na plech; pánev třeba vymazati dobře Ceresem. Je-li Ceres ještě málo rozpálen, omeleta se trhá.

Šodó z jablečné šťávy »Ceres«. Potřeby: 4 čerstvá vejce, 1 čajová lžička pšeničné mouky, 2 lžíce cukru, $^1/_4$ litru jablečné šťávy »Ceres«.
Příprava: Vejce hodně rozkvedláme, přidáme mouku a cukr, na konec přilijeme jablečnou šťávu a omáčku kvedláme, až je

hladká. Pak dáme kastrol do parní lázně a omáčku šleháme šlehačkou až do zpěnění (nesmí se však vařiti). Pak ji šleháme na okraji plotny ještě několik minut, aby se nesrazila. Podle libosti přidáme citronovou šťávu nebo rum a podáváme ji horkou.

Švestkové řezy. Potřeby: 25 dkg mouky, 17 dkg Vitella, 7 dkg cukru, 2 žloutky; švestky.
Příprava: Z uvedených potřeb vypracujeme těsto, vyválíme je na plechu na sílu tužky a hustě obložíme půlenými švestkami. Pečený koláč posypeme hrubým cukrem a nakrájíme na podélné řezy.
Poznámka: Těsto nesmíme vyváleti tence, poněvadž by se promočilo.

Tisíciletý koláč. (Výborný.) Potřeby: 25 dkg Vitella, 4 vejce, 25 dkg mouky, 1 balíček pečivového prášku, 25 dkg cukru, strouhaná kůra z jednoho citronu, 5 dkg sladkých a 1 dkg hořkých mandlí, 8 dkg rozinek, trochu pomorančové kůry.
Příprava: Vitello utřeme do zpěnění, přimícháme žloutky a pak s pečivovým práškem a s moukou dobře utřeme. Potom teprve přidáme po lžicích cukr, citronovou kůru, strouhané mandle, rozinky a trochu pomorančové kůry. Všechno důkladně promícháme, pak přimícháme sníh ze 4 bílků a těsto pečeme při stejnoměrném ohni asi 1¼ hodiny.
Poznámka: Koláč chutná teprve za několik dní; jest dlouho čerstvý.

Třešňové řezy. Potřeby: 2 vařené žloutky, 20 dkg mouky, 10 dkg Vitella, 4 dkg cukru, šťáva a kůra z jednoho citronu; třešně.
Příprava: Svrchu uvedené potřeby zpracujeme na vále v těsto. Vyválíme z něho dva listy, na jeden položíme hustě třešní, druhý položíme navrch. Koláč zvolna upečeme a nakrájíme na úzké řezy.
Poznámka: Žloutky musíme prolisovati, aby se těsto nedrobilo. Aby se těsto neroztékalo, obložíme je vhodnými dřívky. Vyobrazení na str. 74a.

Třešňový pískový koláč. Potřeby: 21 dkg Vitella, 21 dkg cukru, 21 dkg mouky, 3 celá vejce, 2 žloutky, třešně, vanilka, Ceres.
Příprava: Vitello třeme s cukrem a s moukou ½ hodiny. Pak přimícháme trochu vanilky, vejce a žloutky, a třeme všechno ještě ¼ hodiny. Těsto dáme do formy dobře vymazané Ceresem



Třešňové řezy

(Předpis na str. 74)

Toto pečivo vypadá velmi pěkné a třešně se v koláči udrží déle čerstvé.

a položíme na ně vypeckované třešně, které musí do něho trochu zapadnouti.
Poznámka: Koláč nutno péci jen zvolna.

Tvarohové rohlíčky. Potřeby: 20 dkg Vitella, 20 dkg mouky, $^1/_4$ pečivového prášku, 20 dkg třeného tvarohu, sůl, marmeládu, cukr.
Příprava: Rozdrobíme Vitello s moukou, dobře promíšenou s $^1/_4$ pečivového prášku, přidáme třený tvaroh, špetku soli, vyválíme to řádně na vále a necháme 2 hodiny odpočinouti. Pak to rozválíme na 1 cm silnou placku, vypícháme koláčky, doprostřed dáme po kousku husté marmelády, uděláme rohlíčky, upečeme je do světložluta a hodně pocukrujeme.

Vánočky hladké. Potřeby: 1 kg mouky, 4 dkg droždí, $^1/_2$ litru mléka, 3 žloutky, 25 dkg Vitella, 25 dkg cukru, citronová kůra, citronát, 4 hořké mandle, sůl, 20 dkg rozinek, 10 dkg strouhaných sladkých mandlí.
Příprava: Z droždí, trošky mléka a trochy mouky uděláme kvásek. Potom zakvedláme v mléce žloutky, rozpuštěné Vitello, sůl a cukr, přidáme citronát, hořké mandle, citronovou kůru a zpracujeme to se zkynutým kváskem a 1 kg mouky na těsto, do něhož zamícháme rozinky a sladké mandle. Těsto necháme dobře zkynouti, znovu je rukama propracujeme a uděláme dvě hladké vánočky. Necháme je zase asi $^1/_2$ hodiny kynouti a pečeme je při prostředním ohni zvolna 1 hodinu do zlatohněda.
Poznámka: Vánočky před pečením dobře potřeme rozpuštěným Vitellem. Je-li těsto příliš řídké, vánočky se rozběhnou.

Vánočky pletené. Potřeby: 50 dkg mouky, 2 dkg droždí, 10 dkg Vitella, 10 dkg cukru, $^1/_2$ dkg soli, 2 žloutky, vanilka, muškátový ořech, citron, 10 dkg rozinek, 10 dkg krájených mandlí, 10 dkg sekaného citronátu, mléko.
Příprava: Z droždí, $^1/_4$ litru mléka a z části mouky uděláme kvásek jako při každém kynutém těstě a necháme jej kynouti. Mezitím utřeme Vitello s cukrem a se žloutky. Přimícháme sůl, vnitřek z 1 lusku vanilky, trochu strouhaného muškátového ořechu, strouhanou kůru s 1 citronu, rozinky, mandle a citronát. Tuto směs dáme na mísu ke zkynutému kvásku a vše zpracujeme s ostatní moukou a s teplým mlékem v tuhé těsto. Dobře propracované těsto necháme znovu kynouti a pak z něho upleteme vánočku, položíme ji na papír potřený Vitellem, přikryjeme ubrouskem, necháme na plechu ještě trochu kynouti a pečeme $^3/_4$ hodiny až 1 hodinu.

Poznámka: Pletence na vánočce se nepotírají tukem, nýbrž vejcem. Použijeme-li při skládání pletenců místo žloutku tuku, vánočka se rozběhne.

Velikonoční mazanec. Potřeby: 4 dkg droždí, 25 dkg cukru, 25 dkg rozpuštěného Vitella, 2 žloutky, 20 dkg rozinek, 10 dkg strouhaných loupaných mandlí, 1 kg mouky, sůl, citronová kůra, anýz, 1/2 litru mléka.
Příprava: Z droždí, z trošky mléka a z části ohřáté mouky uděláme kvásek a necháme jej zkynouti. Mezitím utřeme Vitello, cukr a žloutky do zpěnění, přimícháme citronovou kůru, anýz a vlažné mléko a zpracujeme se zkynutým kváskem a moukou v těsto. Potom do těsta zamícháme mandle a rozinky, necháme je dobře zkynouti, znovu je propracujeme a uděláme bochánky. Necháme je ještě 1/2 hodiny kynouti a upečeme v mírně horké troubě do zlatohněda.
Poznámka: Bochánky nesmějí kynouti na přílišném teple, aby neměly velké díry. Neváže-li se těsto, přidáme trochu mouky.

Vitellový koláč. Potřeby: 35 dkg mouky, 14 dkg Vitella, 3 dkg droždí, 10 lžic mléka, 2 vejce, 4 lžíce cukru, sůl, marmeláda.
Příprava: Mouku prosijeme na vál, zakvedláme v mléce kvasnice, vejce, cukr, sůl a zaděláme s rozpuštěným Vitellem těsto, 3/4 těsta vyválíme na placku, položíme ji na plech, pomažeme na prst silně marmeládou, ze zbylého těsta uděláme mřížky a koláč necháme zkynouti. Potom potřeme mřížky bílkem a pečeme koláč při mírném ohni.
Poznámka: Koláč třeba vyváleti stejnoměrně. Vytáhneme-li mřížky příliš, trhají se.

Zbylé nudle. Potřeby: 2 vejce, 6 lžic kyselé smetany, Ceres, sůl, švýcarský sýr.
Příprava: Zbylé nudle polijeme vařící slanou vodou a necháme je 1/4 hodiny státi. Pak je přecedíme, dáme na pánev s Ceresem a nastrouháme na ně švýcarský sýr. Potom přilijeme k nudlím vejce, zakloktané do smetany, a upečeme je do hněda.
Poznámka: Nudle musí dobře okapati, aby se nemazaly.

Žemlový nákyp. Potřeby: 6 žemlí, 1/4 litru mléka, 2 vejce, sůl, cukr, Ceres.
Příprava: Žemle nakrájíme na kostky a dáme do pánve dobře Ceresem vymazané. Mezitím rozkvedláme vejce v mléce s trochou soli a cukru a polijeme tím rozkrájené žemle. Nákyp upečeme v dosti horké troubě do zlatova a podáváme jej horký.
Poznámka: Než podáváme horký nákyp na stůl, ještě jej jednou

pocukrujeme. Nevymaže-li se dobře pánev Ceresem, je nákyp na spodu hnědý.

Žemlový trhanec. Potřeby: 6 žemlí nebo rohlíků, trochu pečivového prášku a mouky, 2 vejce, 1/2 litru mléka, Vitello, vanilkový cukr, kompot.
Příprava: Žemle nakrájíme na malé kostičky. Do mléka zakvedláme vejce, smísíme trochu pečivového prášku s moukou a přimícháme žemlové kostičky. Těsto nalijeme do pánve vymazané Vitellem, opečeme trhanec pěkně do zlatožluta po obou stranách a roztrhneme jej vidličkou. Dáme trhanec na mísu, posypeme jej vanilkovým cukrem a podáváme k němu kompot.
Poznámka: Aby se trhanec nepřichytil, třeba pánev dobře Vitellem vymazati.

Dorty.

Angreštové dortíčky. Potřeby: 15 dkg mouky, 10 dkg Vitella, 5 dkg cukru, 3 žloutky, 1/2 balíčku pečivového prášku, trochu citronové kůry, angreštová marmeláda.
Příprava: Z mouky, Vitella, cukru, žloutků, citronové kůry a pečivového prášku uděláme na válu těsto a dáme je na 1/4 hodiny odpočinouti. Potom je vyválíme, vypícháme koláčky jako tolar velké, které upečeme při mírném ohni a po dvou spojíme angreštovou marmeládou. Hotové dortíčky pocukrujeme.
Poznámka: Těsto vyválíme na chladném válu; jinak by se válu chytalo. Je-li marmeláda příliš řídká, dortíčky změknou.

Ceresové krémové řezy. Potřeby: Piškot: 3 vejce, 12 dkg cukru, 15 dkg mouky. Náplň: 1/4 kg cukru, 4 dkg kakaa, 10 dkg pražených, strouhaných lískových oříšků, vanilka, 1/4 kg bílého Ceresu.
Příprava: Vejce s cukrem ušleháme do zpěnění, pak vařečkou pomalu přimícháme 15 dkg mouky a upečeme rychle v sucharové formě při mírném ohni do světložluta. Příští den nakrájíme tento suchar na podélné kroužky asi na prst silné, které spojíme touto náplní: Ceres rozstrouháme na struhadle a pěnivě umícháme šlehačkou. Potom za stálého míchání přidáme po lžíci cukr, kakao, rozpuštěné v troše teplého Ceresu, a lískové oříšky. Naposledy přidáme trošku vanilky a znovu vše řádně promícháme. Tímto krémem pak spojíme piškotové proužky tímto způsobem: Na dno formy na biskupský chlebíček dáme papír, který pomažeme na sílu tužky Ceresem, pak položíme vrstvu sucharových proužků, ty opět pokryjeme krémem, a tak mříž-

kovitě pokračujeme, až suchar spotřebujeme a forma je plná. Potom to dáme na chladném místě ztuhnouti. Když pečivo ztuhne, vyklopíme je z formy, papír stáhneme a pečivo nakrájíme na řezy. Místo sucharu můžeme po případě vzíti také piškoty.

Čokoládová poleva na dorty. Potřeby: 2 žebírka čokolády, 10 dkg tlučeného cukru, 2 dkg Vitella a voda.
Příprava: Čokoládu dáme do trouby, aby změkla, pak ji vaříme s cukrem a 3 lžicemi horké vody, až je hodně hladká. Na konec přidáme Vitello a dort polevou hned potřeme.
Poznámka: Čokoládu nesmíme rozpouštěti v příliš horké troubě, poněvadž by se drobila. Nevaříme-li polevu dost dlouho, neschne.

Čokoládové koblížky. Potřeby: 6 vajec, 14 dkg cukru, 10 dkg strouhaných loupaných lískových oříšků, 4 dkg kakaa, 4 dkg mouky, čokoládová poleva, Vitellový krém.
Příprava: Žloutky utřeme s cukrem, přidáme kakao, oříšky, pak sníh z bílků a na konec přimícháme mouku. Těsto rozetřeme na prst silně na plech Ceresem vymazaný a pomoučený a zvolna je upečeme. Pak je dáme do studena, vypícháme z něho malé koláčky a po dvou spojíme krémem. Koblížky polijeme čokoládovou polevou.
Poznámka: Těsto pečeme sice zvolna, ale nevypečeme je příliš, aby se nelámalo.

Čokoládový dort. 10 dkg Vitella, 18 dkg cukru, 4 vejce, 4 dkg kakaového prášku, 4 dkg strouhaných mandlí nebo lískových oříšků, 6 dkg mouky, čokoládový krém a čokoládová poleva.
Příprava: Vitello utřeme do zpěnění, přidáme zvolna cukr, žloutky, kakaový prášek se strouhanými mandlemi, pak za pomalého míchání sníh z bílků a na konec přimícháme 6 dkg mouky. Těsto zvolna upečeme v dortové formě. Když vychladne, rozkrojíme je ve dva koláče, spojíme je čokoládovým krémem a dort potřeme čokoládovou polevou.
Poznámka: Sníh musí býti hodně tuhý, Vitello dobře utřené. Jsou-li oba koláče ještě teplé, krém vyteče.

Domácí dort. Potřeby: 37 dkg mouky, 31 dkg cukru, 21 dkg lískových oříšků, 14 dkg Vitella, 1 vejce, skořice a citronová kůra.
Příprava: Vitello utřeme do zpěnění, přimícháme cukr, strouhané oříšky, pak vejce, koření a na konec všechno zaděláme s moukou. Těsto rozdělíme na 3 díly a dáme je odpočinouti. Polovinu jednoho dílu těsta dáme do dortové formy a nama-

žeme ji marmeládou. Ze zbylé poloviny tohoto dílu těsta uděláme na první polovině mřížky. Z ostatních dvou dílů těsta upečeme 2 placky, které pak dáme pod mřížkovaný dort.

Francouzský dort. Potřeby: 1/4 kg Vitella, 1/4 kg mouky, 6 dkg cukru, špetka soli, vanilka, 5 žloutků, 2 lžíce smetany, marmeláda, citronová poleva.
Příprava: Vitello utřeme s moukou, přidáme cukr, sůl, vnitřek vanilky, smetanu a žloutky. Všecko dobře utřeme a dáme na hodinu do studena. Potom vyválíme těsto na kulaté listy velikosti talíře, 1/2 cm silné. Každý list pečeme zvlášť, při tom jej přetřeme nožem, aby se na něm nedělaly bubliny. Pečené listy potřeme marmeládou, položíme na sebe a polijeme citronovou polevou.
Poznámka: Vyválené listy popícháme vidličkou. Vychladnou-li pečené listy na plechu, lámou se; proto je třeba sundati s plechu teplé.

Hamburský dort. (Zůstává dlouho čerstvý.) Potřeby: 8 dkg Vitella, 16 dkg cukru, 7 vajec, 3 dkg korintek, 3 dkg citronátu, 1/4 lusku vanilky, citronová poleva, 20 dkg mouky.
Příprava: Vitello utřeme s cukrem, přidáme žloutky jeden po druhém, citronát a vanilku, potom zvolna přimícháme hodně pevný sníh z bílků a na konec mouku. Těsto pečeme v dortové formě při mírném ohni. Když dort vychladne, polijeme jej citronovou polevou.
Poznámka: Žloutkovou masu třeba velmi dlouho míchati do zpěnění.

Chlebový dort. Potřeby: 10 dkg suchého žitného chleba, 10 dkg sekaných mandlí, 3 dkg citronátu, 7 dkg čokolády, 14 dkg cukru, 8 vajec, rum, skořice, hřebíček, pišingrový krém nebo zavařenina, čokoládová poleva, Ceres.
Příprava: Nastrouháme chléb, navlhčíme jej 2 lžicemi rumu a přimícháme strouhané mandle, citronát a čokoládu. Potom utřeme cukr se žloutky, přimícháme z bílků sníh a do toho zamícháme první směs. Z těsta uděláme dva dortové koláče, spojíme je pišingrovým krémem nebo zavařeninou a potřeme čokoládovou polevou.
Poznámka: Chléb musí býti dobře vyschlý a dortová forma dobře vymazána Ceresem. Není-li sníh tuhý, dort se srazí.

Indiánská kobliha. Potřeby: 6 vajec, 6 lžic cukru, 6 lžic mouky, šťáva a kůra poloviny citronu, smetana, čokoládová poleva.
Příprava: Cukr a žloutky dobře třeme půl hodiny. Pak přidáme mouku, citronovou šťávu a kůru, na konec tuhý bílkový sníh a

vše dobře promícháme. Těsto upečeme v otevřené bombové formě nebo v kotlíku na sníh. Když pečená kobliha vychladne, skrojíme na ploché straně víčko, koblihu vyhloubíme, naplníme ušlehanou smetanou, víčko zase přiložíme, koblihu převrátíme a polijeme čokoládovou polevou.
Poznámka: Bombu nebo kotlík musíme dobře vymazat Ceresem. Doporučuje se bombu vyložit papírem. Vnikne-li do trouby při pečení studený vzduch, kobliha spadne.

Jahodové lodičky. Potřeby: 16 dkg mouky, 10 dkg Vitella, 2 žloutky, 3 dkg cukru, $^1/_2$ balíčku pečivového prášku, $^1/_4$ litru šlehané smetany, jahody.
Příprava: Z mouky, Vitella, cukru, žloutků a pečivového prášku uděláme těsto, vyválíme je a vyložíme jím lodičkové formičky. Lodičky upečeme při prostředním ohni a když vychladnou, plníme je tuhou slazenou šlehanou smetanou, na kterou dáme čerstvé jahody.
Poznámka: Lodičky vyklopíme z formiček ještě horké. Než lodičky plníme smetanou, dáme je úplně vychladnouti, poněvadž by jinak praskly.

Kávový krém. Potřeby: $12^1/_2$ dkg Vitella, 8 dkg cukru, 3 žloutky, 3 dkg kávy, $^1/_4$ lusku vanilky.
Příprava: Cukr a žloutky za tepla ušleháme, pak mícháme, až vychladnou. Mezitím uvaříme v trošce vody kávu, kterou přimícháme k ušlehané mase. Kávový krém pak přimícháme do utřeného Vitella.
Poznámka: Kávy nesmí být mnoho, ale musí být silná. Dáme-li žloutkovou masu do Vitella příliš teplou, jest krém příliš měkký.

Listový dort. Potřeby: 9 dkg cukru, 9 dkg mouky, 19 dkg Vitella, 3 vejce, 4 jablka, $^1/_8$ litru vanilkového krému, $^1/_8$ litru šlehané smetany a 2 listy želatiny, pistáčky, vanilkový cukr, citronová šťáva.
Příprava: 9 dkg Vitella utřeme s cukrem do zpěnění, přidáme žloutky, pak sníh z bílků a naposledy zvolna přimícháme mouku. Z těsta upečeme 7 malých listů. Mezitím svaříme jablka s vanilkovým cukrem, se zbylým kouskem Vitella a s trochou citronové šťávy na kaši, kterou listy spojíme. Povrch ozdobíme vanilkovým krémem, který smícháme s rozpuštěnou želatinou a se šlehanou smetanou. Hotový dort posypeme pistáčky.
Poznámka: Masu namažeme na papír a listy rychle pečeme; smetanu ušleháme hodně tuhou. Abychom s listů papír snadno stáhli, navlhčíme jej vodou.

Makronkový dort. Potřeby: 6 bílků, 1/4 kg práškového cukru, 1/4 kg strouhaných mandlí nebo lískových oříšků, oplatky, marmeláda a citronová poleva.
Příprava: Bílky třeme s cukrem půl hodiny, pak přimícháme strouhané mandle nebo oříšky a touto masou potřeme 2 kulaté oplatky. Po upečení je spojíme marmeládou a potřeme citronovou polevou.
Poznámka: Nesmíme je péci v příliš horké troubě. Aby se listy nepřichytily na plech, musíme jej potříti Ceresem a zaprášiti moukou.

Maraskinový dort. Potřeby: 6 vajec, 14 dkg cukru, 8 dkg strouhaných lískových oříšků nebo mandlí, trochu citronové kůry, 12 dkg mouky, 4 dkg Vitella, maraskinový likér.
Příprava: Žloutky utřeme s 10 dkg cukru do zpěnění. Přidáme strouhané mandle nebo oříšky, trochu citronové kůry a tuhý sníh z bílků s přišlehanými k němu 4 dkg cukru. Potom zvolna přimícháme 12 dkg mouky a na konec 4 dkg rozpuštěného Vitella. Těsto upečeme v dortové formě na mírném ohni. Když dort vychladne, rozkrojíme jej a naplníme Vitellovým krémem, do něhož dříve přimísíme maraskinový likér. Povrch a strany dortu potřeme také tímto krémem. Každý kousek dortu ozdobíme višní.
Poznámka: Při pečení se nesmíme často dívati do trouby, aby dort nespadl. Není-li těsto ve formě stejnoměrně rozděleno, je dort křivý.

Mokka dort. Potřeby: 4 žloutky, 5 vajec, 10 lžic cukru, 2 1/2 lžíce mouky, 7 lžic silné černé kávy, 20 dkg Vitella, kousek vanilky.
Příprava: 5 žloutků, 5 lžic cukru, 2 lžíce silné kávy dobře utřeme, přidáme sníh z bílků a na konec přimícháme mouku. Z těsta upečeme 5 listů, které spojíme tímto krémem: Zbylé žloutky, zbývající cukr, černou kávu a trochu zrníček z vanilky ušleháme hustě v kotlíku nad ohněm. Když krém vychladne, smísíme jej s 20 dkg do pěny utřeného Vitella. Zbylým krémem ozdobíme i povrch dortu.
Poznámka: Listy pečeme na papíru, který pak odvlhčíme vodou. Je-li káva řídká, nemá krém náležitou chuť.

Nepravý marcipánový dort. Potřeby: Těsto: 7 1/2 dkg Vitella, 8 dkg cukru, 24 dkg mouky, 20 dkg krupice, 1/8 litru mléka, na špičku nože soli, 2 1/2 dkg prášku do pečiva. Náplň: 60 dkg vařených, strouhaných a mačkadlem prolisovaných studených brambor, 25 dkg cukru, 1 lžíce medu, 6 dkg strouhaných mandlí,

z nich 10 mandlí hořkých, 6 kapek mandlové tresti, 8 dkg marmelády.
Příprava: Potřeby na těsto zaděláme na válu, vyválíme, uděláme 5 stejných dortových listů a upečeme je do světložluta na plechu pomaštěném Ceresem. Mezitím dobře umícháme potřeby na náplň. Pečené listy namažeme náplní na sílu tužky a prostřední potřeme marmeládou. Pak položíme listy na sebe, zbývající náplní je potřeme po okraji a povrchu a pečeme znovu při silném ohni 30 minut. Pečený dort polijeme čokoládovou polevou. Krájíme jej teprve za 24 hodin.

Ovocné košíčky. Potřeby: 14 dkg mouky, 19½ dkg Vitella, 3½ dkg cukru, 2 žloutky, trochu smetany, Ceres; k plnění: krájené ovoce, rybízová huspenina.
Příprava: Z uvedených potřeb uděláme na válu těsto, vyložíme jím košíčkové formičky a upečeme do zlatožluta. Potom je naplníme do ¾ různým krájeným ovocem a povrch hladce potřeme rybízovou huspeninou.
Poznámka: Košíčkové formičky nesmíme těstem příliš silně vyložiti, poněvadž by zbylo málo místa na ovoce. Nevymažeme-li dobře formičky Ceresem, košíčky těžko vyklopíme.

Pískový dort. Potřeby: 13 dkg cukru, 4 vejce, 8 dkg rozinek, 15 dkg mouky, 7 dkg Vitella a citronová kůra.
Příprava: Cukr a žloutky utřeme do zpěnění. Přidáme sníh z bílků, pak rozinky, kůru z poloviny citronu a 15 dkg mouky. Všechno dobře, ale zvolna promícháme, na konec i rozpuštěné Vitello. Těsto upečeme ve čtyřhranné dortové formě při mírném ohni. Když dort vychladne, můžeme jej potříti bílou polevou nebo i pocukrovati.
Poznámka: Hotové těsto nesmíme zbytečně a příliš dlouho vařečkou míchati, aby nebylo těžké. Pečeme-li dort příliš rychle. srazí se.

Pišingrův krém. Potřeby: 10 dkg lískových oříšků, 10 dkg cukru, 10 dkg Vitella, 10 dkg kakaové masy.
Příprava: Oříšky upražíme pěkně do hněda, nastrouháme a tak dlouho je třeme v kamenném moždíři, až tvoří ve vlastním tuku zahoustlou kaši. Mezitím utřeme Vitello s cukrem do zpěnění a zvolna přimícháme kaši ze strouhaných oříšků a rozměklou kakaovou masu. Tímto krémem můžeme spojiti oplatky v známý Pišingrův dort.
Poznámka: Oříšky třeba utlouci velmi jemně, aby nebyl krém krupičkovitý. Upražíme-li oříšky málo do hněda, není oříšková masa dosti olejná.



Vitellový dort

(Předpis na str. 85)

Tento dort je specialita a ve svém složení barev působí velmi dekorativně.

Presidentský dort. Potřeby: 14 dkg čokolády, 6 lžic kyselého mléka, 2 žloutky, 13 dkg cukru, 1/2 balíčku vanil. cukru, 14 dkg Vitella, oplatky, čokoládová glasura.
Příprava: Čokoládu ustrouháme a mícháme ji na kamnech s 6 lžicemi kyselého mléka, až se rozpustí. Pak přimícháme žloutky, cukr, vanil. cukr, a když je vše horké, ještě Vitello. Mícháme, až to vychladne, a pokud je masa tažná, potíráme oplatky, které pokládáme na sebe, pokud náplň stačí. Druhý den potřeme dort čokoládovou polevou.

Sachrovy řezy. Potřeby: 7 dkg Vitella, 13 1/2 dkg cukru, 4 dkg kakaa, 1/4 kg meruňkové marmelády, čokoládová poleva, 14 dkg mouky, 6 vajec.
Příprava: Vitello se žloutky a cukrem dobře utřeme, přimícháme kakaový prášek, pak tuhý sníh z bílků a na konec mouku. Toto těsto upečeme ve 2 čtyřhranných dortových formách, potom obě části spojíme meruňkovou marmeládou a potřeme čokoládovou polevou.
Poznámka: Když přimícháme mouku, nesmíme již těsto míchati vařečkou, poněvadž by spadlo a bylo by těžké. Pečeme-li listy v příliš horké troubě, nenabudou.

Sachrův dort. Potřeby: 16 dkg Vitella, 15 dkg cukru, 8 dkg kakaa, 6 vajec, 15 dkg mouky, Sachrův krém, čokoládová poleva.
Příprava: Vitello umícháme s cukrem do zpěnění, přimícháme zvolna žloutky a potom kakao. Pak přidáme sníh z bílků a na konec mouku. Dort pečeme při mírném ohni. Když vychladne, rozkrojíme jej na 2 listy, naplníme Sachrovým krémem, složíme, dort potřeme čokoládovou polevou a na každý kousek dortu dáme pralinku.
Poznámka: Dort plníme až druhý den. Není-li forma dobře přikryta papírem, těsto vyběhne.

Sachrův krém. Potřeby: 12 1/2 dkg Vitella, 12 1/2 dkg cukru, 2 žloutky, 10 dkg kakaové masy.
Příprava: Žloutky ušleháme do zpěnění. Cukr uvaříme na malou perlu a přilijeme jej zvolna do zpěněných žloutků. Směs šleháme za studena a smísíme ji s Vitellem, mezitím utřeným do zpěnění. Na konec ještě přimícháme rozpuštěnou kakaovou masu.
Poznámka: Žloutky třeba dobře ušlehati. Ohřejeme-li příliš kakaovou masu, drobí se.

Terstský dort. Potřeby: 10 dkg Vitella, 21 dkg cukru, 10 dkg lískových oříšků, 10 dkg mouky a 10 bílků.
Příprava: Vitello utřeme s cukrem do zpěnění, přidáme lískové

oříšky, 3 bílky, mouku a na konec sníh ze 7 bílků. Husté těsto pečeme při mírném ohni v dortové formě papírem přikryté. Pečený dort potřeme kakaovou masou nebo čokoládovou polevou a posypeme bílými, krájenými mandlemi.
Poznámka: Než přidáme mouku, dobře směs promíchejme. 3 bílky přidáme syrové. Dortovou formu třeba dobře přikrýti papírem, aby těsto nevyběhlo.

Tvarohový dort. Potřeby: 15 dkg Vitella, 15 dkg cukru, 6 vajec, 45 dkg tvarohu, 6 dkg sekaných loupaných mandlí, strouhaná žemle, citronová poleva.
Příprava: Utřeme Vitello, cukr a žloutky, přimícháme tvaroh, sekané mandle a kávovou lžičku strouhané žemle. Všechno třeme čtvrt hodiny, pak přidáme sníh z 6 bílků. Těsto pečeme ve formě vymazané Ceresem. Pečený dort polijeme citronovou polevou.
Poznámka: Tvaroh musíme protříti sítkem, aby se těsto nedrobilo. Je-li tvaroh příliš mokrý, dort spadne.

Úsporný dort. Potřeby: 10 dkg cukru, 3 vejce, 16 dkg mouky, 3 dkg vlašských ořechů, 10 dkg lískových oříšků, Vitellový krém, voda.

Příprava: Cukr a žloutky třeme šlehačkou, při čemž přiléváme po troškách 6 lžic vody. Přimícháme strouhané vlašské ořechy a polovinu mouky, potom pevný sníh z bílků a na konec zvolna ostatní mouku. Těsto pečeme půl hodiny. Když vychladne, rozkrojíme je na 2 koláče a plníme je krémem, do něhož dříve zamícháme pražené, jemně strouhané lískové oříšky. Dort polijeme bílou polevou.
Poznámka: K utření žloutků užijeme krupicového cukru. Upečeme-li dort příliš rychle nebo jej málo vypečeme, spadne.

Vanilkový krém. Potřeby: 7 dkg cukru, 3 žloutky, 4 dkg mouky, 1/4 litru mléka, vanilka.
Příprava: Cukr promícháme se žloutky, pak zvolna přimícháme mouku a na konec mléko s vnitřkem vanilky. Směs mícháme na ohni tak dlouho, až zhoustne.
Poznámka: Cukr a žloutky nesmíme míchati do zpěnění, poněvadž by krém nezhoustl. Míchá-li se krém příliš pomalu, je krupičkovitý. Aby byl zase hladký, musíme jej procediti sítkem.

Višňové košíčky. Potřeby: Těsto jako při ovocných košíčkách, 1/2 kg višní, 6 dkg Vitella, cukr, 3 žloutky, 1/4 litru kyselé smetany.
Příprava: Vyložíme těstem malé košíčkové formičky a plníme je touto směsí: 1/2 kg višní vypeckujeme, dusíme je v kuthanu s Vi-

tellem, až změknou, a dáme je vychladnouti. Šťávu z nich ušleháme s 1/4 litrem kyselé smetany, trochou cukru a 3 žloutky a nalijeme do košíčků na dušené višně. Košíčky pečeme 20 až 25 minut.
Poznámka: Višně nesmíme dusiti příliš do měkka. Košíčky plníme jen do 3/4, aby nepřetekly.

Větrníčky. (20 kusů.) Potřeby: 9 dkg Ceresu, 14 dkg mouky, 4 vejce, slazená šlehaná smetana.
Příprava: Ceres dáme vařit do 1/4 litru vody a když se vaří, přimícháme rychle mouku a dáme vychladnouti. Potom za stálého míchání přidáme vejce a uděláme na papír potřený Ceresem malé hromádky, které pečeme při silném ohni. Když větrníčky vychladnou, plníme je slazenou šlehanou smetanou. Po každém vejci třeba řádně zamíchati a větrníčky péci v horké troubě.
Poznámka: Masa může zkrupicovatěti, dáme-li do ní vejce rychle za sebou. Díváme-li se příliš brzy do trouby, vnikne do ní chladný vzduch a větrníčky spadnou.

Vitellový dort. Potřeby: 14 dkg Vitella, 21 dkg mouky, 1/4 balíčku pečivového prášku, 7 dkg cukru, 3 žloutky, meruňková huspenina, 4 bílky, 25 dkg cukru, kakaová poleva.
Příprava: Z Vitella, mouky, pečivového prášku, cukru a žloutků uděláme těsto, vyválíme větší dortový list, kolem uděláme z těsta obrouček a dáme upéci v dortové formě do hodně horké trouby. Když vychladne, pomažeme jej meruňkovou huspeninou a pak vysoko vyplníme tímto krémem: Ze 4 bílků ušleháme tuhý sníh, ale musí býti mnohem tužší než na moučníky. Při šlehání přisypeme zvolna 25 dkg práškového cukru, sníh dáme na pečený dortový list, zarovnáme s okrajem, sítkem pocukrujeme a dáme jen do teplé, otevřené trouby na tak dlouho, až povrch uschne. Potom dort potřeme čokoládovou polevou. Vyobrazení na str. 83a.

Vitellový krém na krém maraskinový, čokoládový a kávový. Potřeby: 1/4 litru vanilkového krému (viz předpis), 12 1/2 dkg Vitella, pak buď maraskino, kakao nebo silná káva, Ceres.
Příprava: Vitello ušleháme do zpěnění a za stálého míchání přidáme po lžicích vanilkový krém. Potom teprve podle chuti přimícháme buď sklenku maraskinového likéru nebo kakao nebo silnou kávu.
Poznámka: Vanilkový krém třeba přimíchati do zpěněného Vitella studený. Srazí-li se máslový krém, přiléváme do něho za stálého míchání rozpuštěný Ceres, až je krém zase hladký.

Výborný švestkový dort. Potřeby: 18 dkg cukru, 18 dkg mouky, 3 vejce, 12 dkg Vitella, citronová kůra, švestky, Ceres.
Příprava: Vitello, cukr a žloutky utřeme do zpěnění, přidáme citronovou kůru, sníh z bílků a na konec přimícháme mouku. Těsto dáme do formy dobře vymazané Ceresem a povrch obložíme půlenými švestkami. Dort rychle upečeme a posypeme cukrem.
Poznámka: Do mouky přimícháme lžíci mouky bramborové. Je-li těsto řídké, švestky zapadnou příliš hluboko. Proto třeba ušlehati sníh hodně tuhý.

Zákusky.

Albrechtické pečivo. Potřeby: 12 dkg mouky, 2 žloutky, 4 dkg práškového cukru, Ceres, lžíce vína.
Příprava: Z mouky, práškového cukru, žloutků a lžíce vína uděláme nudlové těsto, tence je vyválíme, nakrájíme ozubeným kolečkem pruhy, z nich naděláme nebo upleteme různé tvary a usmažíme je v Ceresu. Smažené je pocukrujeme.
Poznámka: Těsto se nesmí příliš podmoučniti, aby se tuk nepřipaloval.

Anglické křehké těsto. Potřeby: 7 dkg cukru, 16 dkg Vitella, 21 dkg mouky, 5 na tvrdo vařených žloutků, vanilka, marmeláda.
Příprava: Z cukru, Vitella, mouky, žloutků a vnitřku vanilky uděláme těsto, které vyválíme. Vypícháme z něho různé tvary a upečeme je do zlatožluta. Spojíme vždy 2 kousky marmeládou a pocukrujeme.
Poznámka: Vařené žloutky jemně prolisujeme. (Zbylých na tvrdo vařených bílků můžeme použíti na salát.) Těsto nesmíme dělat v teple, aby nebylo měkké.

Anýzové tyčinky. Potřeby: 17 dkg cukru, 3 vejce, 17 dkg mouky, anýz, 2 lžíce rumu, Ceres.
Příprava: Cukr se žloutky utřeme, přidáme sníh z bílků a mícháme to 1/2 hodiny. Potom přidáme tlučený anýz, 2 lžíce rumu a s moukou zaděláme těsto, které důkladně vypracujeme na pomoučeném válu. Naděláme jako prst silné tyčinky, potřeme je vejcem, posypeme anýzem a pečeme při mírném ohni na plechu potřeném Ceresem.
Poznámka: Čím déle těsto mícháme, tím krásnější máme pečivo. Nepotřeme-li plech dobře Ceresem, tyčinky se přichytí.

Biskupský chlebíček. Potřeby: 7 dkg cukru, 7 dkg Vitella 5 vajec, 7 dkg mouky, hrst sultánek, mandle, citronát, malá tabulka čokolády, Ceres.

Příprava: Cukr utřeme s Vitellem do zpěnění, přidáme žloutky jeden po druhém, pak tuhý sníh z bílků, na konec mouku a ostatní potřeby. Těsto dáme do piškotové formy vymazané Ceresem a zvolna pečeme. Vyobrazení na str. 88a.
Poznámka: Čokoládu dáme do těsta krájenou na malé kostičky. Není-li Vitello utřeno do zpěnění, jest chlebíček těžký.

Brabantské řezy. Potřeby: 12 dkg mouky, 12 dkg Vitella, 6 dkg cukru, 6 dkg strouhaných lískových oříšků, marmeláda, kakaová masa.
Příprava: Z mouky, cukru a Vitella rychle uděláme těsto, které vyválíme na plechu a upečeme při mírném ohni. Pečené těsto nakrájíme na pruhy, spojíme je po 2 marmeládou, nakrájíme na řezy, potřeme každý kakaovou masou a posypeme strouhanými oříšky.
Poznámka: Řezy nesmíme na plech dáti příliš k sobě, poněvadž by se spekly. Pruhy musíme krájeti ještě horké, jinak se při krájení lámou.

Delikatesní broskve. Potřeby: Broskve, cukr, droždí, Ceres.
Příprava: Broskve oloupáme, rozpůlíme, hodně pocukrujeme a necháme ležeti 1 hodinu na talíři. Pak je namáčíme do dobře zkynutého řídkého, jemného těsta a pečeme je v horkém Ceresu do zlatožluta. Nebo: Připravíme je jako řízky, t. j. obalíme je v mouce a ve vejci, pak v strouhané housce a osmažíme je.

Delikatesní koláčky. Potřeby: 60 dkg mouky, 18 dkg Vitella, 2 lžíce cukru, 3 dkg droždí, sůl, 2 žloutky, mléko.
Příprava: Z mouky, Vitella, cukru, kynutého droždí, trošky soli, žloutků zakvedlaných s mlékem uděláme koláčové těsto, dobře je vytlučeme a necháme řádně zkynouti. Potom z těsta uděláme malé koláčky nebo plněné rohlíčky, které necháme ještě kynouti a pak pěkně upečeme.

Ceresoví rytíři. Potřeby: 12 žemlí, $^1/_4$ litru bílého vína, Ceres, 1 vejce, strouhaná žemle, cukr, marmeláda.
Příprava: Nakrájíme žemle na koláčky na prst tlusté, polijeme je vínem a necháme je 10 minut máčeti. Potom je obalíme v šlehaném vejci a strouhané žemli a po obou stranách je v Ceresu do světlohněda upečeme. Při úpravě na stůl položíme je na plochou mísu, pocukrujeme a podáváme horké s marmeládovou šťavou.
Poznámka: Upečené rytíře třeba položiti na ssavý papír. Aby se koláčky nerozpadly, nesmíme je příliš dlouho máčeti.

Husarské kobližky. Potřeby: 14 dkg Vitella, 2 žloutky, 7 dkg cukru, 17 dkg mouky, vanilka, višňová marmeláda.

Příprava: Z uvedených potřeb uděláme těsto, z něho naděláme kuličky a do každé důlek. Potom je pěkně upečeme do zlatožluta. Do důlků pečených koblížek dáme višňovou nebo rybízovou marmeládu a koblížky pocukrujeme.
Poznámka: Koblížky pečeme více vrchním žárem.

Chlebíček z jižního ovoce. Potřeby: 3 dkg datlí, 3 dkg fíků, 1 dkg svatojanského chleba, 2 dkg citronátu, 2 dkg švestek, 1 dkg meruněk, 1 dkg vinných zrnek, 2 dkg mandlí, 1 dkg zcukřené pomorančové kůry, kůra z polovice citronu, 22 dkg cukru, 8 vajec, 18 dkg mouky, 12 dkg Vitella, Ceres.
Příprava: Cukr třeme s 8 žloutky do zpěnění, přimícháme 16 dkg jemně sekaného suchého jižního ovoce, tuhý sníh z 8 bílků, pak 18 dkg mouky, na konec rozpuštěné Vitello. Směs nalijeme do podlouhlé sucharové formy a upečeme při mírném ohni. Ovocný chlebíček podáváme na stůl krájený na řezy.
Poznámka: Formu třeba dobře vymazati Ceresem a vyložiti papírem. Není-li těsto dobře promícháno, usadí se ovoce u dna.

Jablka à la Centra. Potřeby: 8 jablek, cukr, rum, 26 až 28 dkg pšeničné mouky, 3 žloutky, 6 dkg Vitella, mléko, $^1/_4$ balíčku pečivového prášku, Ceres.
Příprava: Oloupáme 8 dobrých jablek, zbavíme je jadřinců, nakrájíme na koláčky 1 cm silné, dobře pocukrujeme, pokapeme rumem a přikryté necháme několik hodin ležeti. Z jemné pšeničné mouky, žloutků, rozpuštěného Vitella, mléka a $^1/_4$ pečivového prášku rozkloktáme těsto jako na kapaninu. Potom napichujeme špikovací jehlou jablka, omočíme je v těstě a vypečeme v horkém Ceresu do zlatožluta. Podáváme je pocukrované.

Jablková hnízdečka. Potřeby: $^1/_2$ kg malých jablek, 15 dkg mouky, $7^1/_2$ dkg Vitella, 4 dkg cukru, 1 vejce, $^1/_4$ balíčku pečivového prášku, střik rumu, trochu mléka, mandle, marmeláda.
Příprava: Z jablek vykrojíme jadřince. Z uvedených potřeb uděláme na válu těsto, z něhož vyválíme malé čtverečky. Do nich zavineme jablka, do kterých dříve nastříkáme sladké marmelády. Potom potřeme hnízdečka bílkem, posypeme je mandlemi a pečeme ve velmi horké troubě. Když jsou pečená, pocukrujeme je.
Poznámka: Těsto třeba vyváleti ztloušti hřbetu nože. Není-li těsto nahoře dobře spojeno, rozvine se.

Karlsbrunské střepy. Potřeby: 18 dkg Vitella, 5 lžic práškového cukru, 1 vejce, 1 kávová lžička pečivového prášku, 28 dkg pšeničné mouky, vanilkový cukr, mléko.



Biskupský chlebíček

(Předpis na str. 86)

Příprava podle tohoto předpisu je tak lehká, že působí každé hospodyňce radost.

Příprava: Vitello utřeme s cukrem do zpěnění, přidáme vejce, 5—6 lžic mléka a na konec mouku s přimíchaným pečivovým práškem a uděláme těsto. Těsto vyválíme na 1/2 cm silně a nakrájíme 4 cm široké pruhy, z kterých složíme trojúhelníčky nebo jiné tvary, potřeme vejcem a upečeme pěkně do zlatožluta. Pečené střepy posypeme vanilkovým cukrem.
Poznámka: Pečivový prášek dáme do těsta teprve s moukou. Střepy musíme potříti vejcem, aby se nerozdělaly.

Kmínové tyčinky. Potřeby: 10 dkg vařených a prolisovaných bramborů, 10 dkg mouky, 10 dkg Vitella, 1 žloutek, sůl.
Příprava: Uvedené potřeby zpracujeme na válu v těsto, které vyválíme v pruh na prst silný a asi 10 cm široký, potřeme jej vejcem, posypeme trochu solí a kmínem a nakrájíme v tyčinky na prst široké, které pečeme zlehka při prostředním ohni.
Poznámka: Těsto musíme důkladně prohnísti, aby se tyčinky nerozběhly. Není-li plech dobře vymazán Ceresem, tyčinky se přichytí.

Kokosové makronky. Potřeby: 15 dkg práškového cukru, 2 vejce, 1 citron, 3 dkg Vitella, 20 dkg strouhaného kokosového ořechu, 2 lžíce bramborové mouky.
Příprava: Práškový cukr utřeme s vejci do zpěnění, přidáme strouhanou citronovou kůru, pak Vitello, strouhaný kokosový ořech, bramborovou mouku a na konec pečivový prášek. Vypracujeme tuhé těsto, vyválíme z něho na pomoučeném válu šišku, uděláme z ní kuličky, které trochu zploštíme a necháme přes noc schnouti na plechu potřeném Ceresem. Příští den je upečeme pěkně do světložluta.
Poznámka: Kuličky nesmíme pokládati příliš blízko k sobě.

Kořeněný chlebíček. Potřeby: 50 dkg mouky, 15 dkg Vitella, 25 dkg cukru, 2 vejce, trochu soli, 1 kávová lžička skořice, špetka vanilkového cukru, citronová kůra, 1/2 kávové lžičky anýzu, na špičku nože mletého hřebíčku, 4 lžíce kořalky nebo rumu, 1 balíček pečivového prášku, trochu mléka.
Příprava: Nejdříve utřeme Vitello do zpěnění, potom zvolna přimícháme vejce, cukr a koření a třeme vše ještě 20 minut. Pak k tomu přidáme po lžících mouku s přimíchaným pečivovým práškem, rum a tolik mléka, kolik třeba na zahoustlé těsto. Těsto nalijeme do velké, podlouhlé formy a pečeme zvolna při prostředním ohni asi hodinu.
Poznámka: Chlebíček necháme vychladnouti ve formě a krájíme teprve za 24 hodin.

Křehký ovocný koláč. Potřeby: 28 dkg Vitella, 7 dkg jemně tlučených mandlí, 11 dkg cukru, 28 dkg mouky, 2 žloutky, Ceres, vanilkový cukr, rybíz.
Příprava: Vitello utřeme do zpěnění, přimícháme ostatní potřeby a dobře propracujeme. Těsto vyválíme na plech potřený dobře Ceresem, dáme na ně rybíz nebo švestky a pečeme při mírném ohni. Těsto můžeme také péci ve dvou kulatých koláčových formách.
Poznámka: Pečený koláč posypeme vanilkovým cukrem, aby nebyl kyselý. Nesundáme-li koláč po upečení hned s plechu, zvlhne.

Linecké těsto. Potřeby: ½ kg mouky, 20 dkg cukru, ¼ kg Vitella, 8 žloutků, na špičku nože pečivového prášku, kůra polovice citronu.
Příprava: Mouku, cukr, Vitello a žloutky, pečivový prášek a strouhanou citronovou kůru dobře zpracujeme na vále v těsto, kterého můžeme použíti různým způsobem.

Miláčci. Potřeby: 28 dkg Vitella, 36 dkg mouky, 14 dkg cukru, 14 dkg mandlí, 2 žloutky. Náplň: 28 dkg tvarohu, 2 žloutky, 14 dkg cukru, 2. brambory, rozinky, citron.
Příprava: Vitello, mouku, cukr, loupané, strouhané mandle a 2 žloutky zpracujeme na těsto. Vyválíme je na ½ cm silně a vrubovaným kolečkem rozřežeme na čtverečky, které plníme. Náplň uděláme takto: Tvaroh, žloutky, cukr, dva vařené, strouhané brambory a rozinky smísíme, přimícháme strouhanou citronovou kůru a naděláme kuličky jako ořech velké. Kuličky položíme na čtverečky, jejich čtyři konce překlopíme přes sebe, trochu stiskneme, potřeme vejcem a upečeme.
Poznámka: Musíme vzíti jen tvrdý tvaroh, který není kyselý.

Ořechové řezy: Potřeby: 8 dkg Vitella, 9 dkg cukru, ½ balíčku vanilinu, 12 dkg ořechů, 3 bílky, Ceres. Náplň: ⅛ litru mléka, 6 dkg ořechů, 6 dkg cukru, káva, 10 dkg Vitella, rumová poleva.
Příprava: Vitello, cukr a vanilin utřeme, přimícháme strouhané ořechy a sníh ze 3 bílků a tuto masu upečeme na dobře vymaštěném plechu. Když placka vychladne, rozkrojíme ji na dvě půle, které spojíme touto náplní: Do vařícího mléka přimícháme strouhané ořechy, cukr a lžíci hodně silné, černé kávy, a když směs vychladne, smícháme ji s utřeným Vitellem. Pečivo nakrájíme na řezy, které polijeme rumovou polevou z práškového cukru, vody a rumu.

Pijáci. Potřeby: 5 lžic moučkového cukru, 5 lžic mouky, 4 vejce, Ceres, jablečná šťáva Ceres.
Příprava: Moučkový cukr utřeme se žloutky do zpěnění, přidáme sníh z bílků, přimícháme mouku, upečeme z toho na lívanečníku koláčky a pocukrujeme. Nežli je podáváme na stůl, polijeme je jablečnou šťavou Ceres.
Poznámka: Sníh musí býti velmi tuhý. Lívanečník třeba dobře vymazati, aby se koláčky nepřichytily.

Pískové dortíčky. Potřeby: 16 dkg Vitella, 5 vajec, 15 dkg cukru, 21 dkg hladké mouky, hrst rozinek, ½ balíčku pečivového prášku, Ceres, vanilkový cukr.
Příprava: Vitello s vejci a cukrem utřeme do zpěnění. Přimísíme mouku, rozinky a pečivový prášek. Dortíčky zvolna upečeme v malých formičkách vymazaných Ceresem a posypeme je vanilkovým cukrem.
Poznámka: Ceresem vymazané formičky vysypeme strouhanou žemlí nebo strouhanými mandlemi. Vnikne-li do trouby studený vzduch, dortíčky spadnou.

Plněné oplatky. Potřeby: 4 tabulky čokolády, 2 lžíce smetany, 10 až 12 dkg Vitella, 6 dkg bílých mandlí, vanilkový cukr, oplatky.
Příprava: Čokoládu dáme do trouby, aby změkla, a pak ji hladce umícháme s 2 lžicemi smetany. Potom utřeme Vitello do zpěnění a přimícháme 3 dkg strouhaných oloupaných mandlí, 3 dkg nakrájených mandlí a 2 lžíce vanilkového cukru. Touto směsí pomažeme oplatky na 2 cm silně, pokryjeme je zase oplatkami, zatížíme prkénkem a dáme do studena. Když směs v oplatkách ztuhne, nakrájíme je na tyčinky nebo trojhránky.

Slané tyčinky k čaji nebo pivu. Potřeby: 14 dkg mouky, 7 dkg Vitella, 3 dkg droždí, trochu mléka, trochu bílku, sůl, kmín.
Příprava: Z těchto potřeb a z droždí rozpuštěného v mléce vypracujeme tuhé těsto. Uděláme z něho na vále tyčinky, které potřeme bílkem, posypeme solí a kmínem a zvolna pečeme.
Poznámka: Než děláme z těsta tyčinky, necháme je trochu kynouti. Pečeme-li je příliš rychle, srazí se.

Smažené meruňky. Potřeby: Krásné zralé meruňky nebo i sušené, ½ litru jablkové šťávy Ceres, mouka, 1 vejce, ½ pečivového prášku, Ceres, vanilkový cukr.
Příprava: Meruňky obalíme v cukru. Z jablečné šťávy Ceres a mouky uděláme zahoustlé těsto, do něhož přimícháme žloutek, sníh z bílku a pečivový prášek. Do tohoto těsta namočíme

meruňky a smažíme je v rozpáleném Ceresu pěkně do zlatohněda. Smažené meruňky posypeme vanilkovým cukrem.
Poznámka: Máme-li sušené meruňky, převaříme je v cukrové vodě. Každou meruňku nutno namočiti zvláště. Je-li těsto příliš řídké, smažené meruňky příliš změknou.

Sněhové trojhránky. Potřeby: 21 dkg mouky, 10 dkg Vitella, 10 dkg cukru, 4 žloutky, citronová kůra, marmeláda, sníh ze 4 bílků a 21 dkg vanilkového cukru.
Příprava: Mouku, Vitello, cukr, žloutky a citronovou kůru dobře zpracujeme na těsto, které rozválíme na 2—3 listy a upečeme. Pečené listy potřeme marmeládou, složíme a pečeme znovu. Potom všechno pomažeme tuhým sněhem smíšeným s vanilkovým cukrem, pečeme ještě 5—6 minut a nakrájíme na trojhránky.

Štokholmské sušenky. Potřeby: 40 dkg mouky, 14 dkg Vitella, 10 dkg cukru, 2 žloutky, 1/2 dkg droždí, sůl, citronová kůra, 4 lžíce mléka.
Příprava: Mouku prosijeme na vál, uprostřed hromádky uděláme důlek a v něm dobře promícháme cukr, žloutky, droždí, mléko, špetku soli a citronovou kůru. Potom teprve všechno vypracujeme s Vitellem na těsto, které dáme zkynouti. Pak uděláme malou šišku, dáme ji znovu zkynouti a upečeme při mírném ohni. Když šiška vychladne, nakrájíme ji na tenké řezy, které v troubě opražíme do zlatožluta.
Poznámka: Mléko musí býti teplé. Plech třeba dobře potříti Ceresem, aby se šiška nepřichytila.

Uzly. Potřeby: 2 vejce, 4 dkg Vitella, 4 dkg cukru, 25 dkg pšeničné mouky, 1/2 balíčku pečivového prášku, rum nebo mléko, vanilkový cukr, Ceres.
Příprava: Vitello utřeme pěnivě, přidáme vejce a naposledy cukr, mouku a pečivový prášek. Těsto zaděláme jako měkké nudlové těsto, je-li třeba, přidáme trochu rumu nebo lžíci mléka. Pak uděláme asi 30 cm dlouhé, jako tužka silné tyčinky, které zavážeme na uzel a hned vypečeme v rozpáleném Ceresu do zlatožluta. Potom je hodně posypeme vanilkovým cukrem.

Vitellové hubinky. Potřeby: 14 dkg Vitella, 2 žloutky, 7 dkg cukru, 7 dkg pražených lískových oříšků, 18 dkg mouky, 1/2 balíčku pečivového prášku, citronová kůra, marmeláda, vanilka.
Příprava: Vitello utřeme s cukrem, přidáme žloutky, pak pražené, strouhané oříšky, kůru 1/2 citronu a na konec přimícháme mouku s pečivovým práškem a uděláme těsto. Z těsta naděláme kuličky,

do nichž vytlačíme náprstkem důlek. Dáme je upéci a důlky pak naplníme marmeládou. Hubinky posypeme vanilkovým cukrem. Poznámka: Pečivový prášek dáme do těsta teprve s moukou. Nejsou-li důlky v hubinkách uprostřed, jsou hubinky křivé.

Zásnubní koblihy. Potřeby: 23 dkg Vitella, 9 dkg cukru, 1 vejce, 28 dkg mouky, pečivový prášek. Náplň: 1/8 litru mléka, 14 dkg vlašských ořechů, cukr, vanilka, 2 bílky, 14 dkg cukru, červený likér, v cukru zavařené třešně.
Příprava: Vitello třeme 1/4 hodiny do zpěnění, přidáme cukr a mouku smíšenou se 1/4 pečivového prášku, uděláme hladké těsto, vyválíme je na 1/2 cm a vypícháme z něho koláčky, které zvolna usmažíme do světlohněda. Polovinu jich pomažeme náplní a druhou polovinu položíme na ně.
Náplň: Do vařícího mléka dáme nastrouhané vlašské ořechy a podle chuti cukru. Náplň nesmí býti příliš měkká a musíme ji 5 minut míchati na ohni. Potom dáme bílek s cukrem na míse nad oheň a pilně šleháme, až to ztuhne. Pak přidáme vanilkové chuti, několik kapek červeného likéru a z toho děláme na pečivo hromádky, do nichž píchneme po třešni.

Vánoční cukrovinky.

Čokoládové konfekty. Potřeby: 10 dkg kakaové masy, 5 dkg Ceresu, 5 dkg sekaných vlašských ořechů.
Příprava: Kakaovou masu rozpustíme s Ceresem a směs mícháme tak dlouho, až zahoustne. Pak přimícháme sekané ořechy. Z této masy uděláme kávovou lžičkou na pomaštěný papír malé hromádky, které necháme ztuhnouti. Potom vždy dvě spojíme kakaovou masou a zároveň mezi ně vložíme nit na zavěšení.
Poznámka: Kakaovou masu musíme velmi dobře utříti. Ztuhne-li kakaová masa, zase ji ohřejeme.

Jedlové šišky. Potřeby: 1/4 kg práškového cukru, 1/4 kg jemně strouhaných lískových oříšků, hrst strouhané žemle, 4 bílky, skořice, citronová kůra, kakaová masa, Ceres.
Příprava: Bílek ušleháme v sníh, přimícháme práškový cukr, pak strouhané oříšky, strouhanou žemli a na konec koření. Na plech potřený Ceresem uděláme vařečkou jedlové šišky a dáme je upéci do vlažné trouby. Potom spojíme vždy dvě kakaovou masou a zároveň mezi ně vložíme nit na zavěšení.
Poznámka: Nit musí jíti po celé délce šířky, aby v ní držela. Je-li sníh málo tuhý, šišky se rozběhnou.

Máčené datle. Potřeby: Ceres, kakaová masa, datle, čtvrcené mandle.

Příprava: Z datlí vyndáme pecky a místo pecek dáme do nich po čtvrtce mandle. Mezitím rozpustíme kakaovou masu s Ceresem, směs dobře utřeme a namáčíme v ní datle. Když masa na datlích ztuhne, ovážeme je zlatou nití.
Poznámka: Je-li masa málo utřena, neleskne se.

Preclíčky. Potřeby: 22 dkg mouky, 10 dkg Vitella, 8 dkg cukru, 1/2 balíčku pečivového prášku, 2 vejce a skořice.
Příprava: Z uvedených potřeb uděláme na válu těsto, nakrájíme z něho kousky jako vlašský ořech velké, vyválíme je rukama na tyčinky a uděláme preclíčky, které potřeme vejcem a upečeme rychle v horké troubě.
Poznámka: Než děláme preclíčky, necháme těsto v chladnu ztuhnouti.

Věnečky. Potřeby: 12 dkg cukru, 18 dkg Vitella, 25 dkg mouky, 4 žloutky, citronová kůra, 1/2 balíčku pečivového prášku, trochu strouhaných lískových oříšků.
Příprava: Z mouky, cukru, žloutků, strouhané citronové kůry a pečivového prášku uděláme na válu těsto, které necháme odpočinouti. Potom je vyválíme na sílu tužky, vypícháme věnečky, potřeme je bílkem, posypeme strouhanými oříšky a upečeme při prostředním ohni.
Poznámka: Věnečky nesmíme dáti na plech příliš blízko k sobě, aby se nespekly. Vezmeme-li na vyválení mnoho mouky, poslední těsto příliš zhnědne.

Obsah.

Polévky

Ryby, předkrmy a paštiky

Ryby

Předkrmy

Paštiky

Dorty

Zákusky

Vánoční cukrovinky

Nákladem vlastním. — Tiskl A. Haase v Praze.